

sale & pepe

GENNAIO 2014

MONDADORI

Risotto
alla granceola
e prosecco
pag. 40

RISOTTI CHIC a Capodanno il buon augurio inizia dal
primo **LENTICCHIE** il cibo rituale che propizia abbondanza
UVETTA & C. l'anima morbida della frutta secca in versione
dolce e salata **GELATO D'INVERNO** per provare un brivido goloso



SALMONE LABEYRIE
E GOCCE DI RUGIADA



LABEYRIE
— FONDE EN 1946 —

UN SOLO NOME, TRA TANTI.



14

DALLA NOSTRA CUCINA

Inizia il conto alla rovescia

Sorbetti esclusivi per il cenone e tante delizie per tutte le occasioni.... 9

Servizi

PASSIONI

Risotti a Capodanno

Cremose prelibatezze con ingredienti preziosi e accostamenti insoliti.....34

SEMPLICI PIACERI

Pesce chic

Branzino, gamberi e capesante in spettacolari declinazioni 42

IL TOCCO IN PIÙ

Uova di pesce

Piccole perle d'eccellenza per antipasti, primi e insalate.....50

TEMA DEL MESE

Morbida frutta secca

Ideale nel dessert, riserva sorprese favolose nelle ricette salate 54

BONTÀ DI STAGIONE

Scarola

Un'insalata eclettica e di grande carattere in piatti di rara eleganza...68

LA DOLCE VITA

Gelato d'inverno

Farciture ad alto tenore di golosità per sorprendenti dolci di festa 82

Soufflé al torrone

Un delizia davvero irresistibile a tutta morbidezza 92

Evasioni

L'INVITO

Cenone in montagna

Magica intimità e sapori rustici nell'incanto della neve 14

82



54



Sale&Pepe è social!



Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.



34



42

TAPPE DEL GUSTO

Lenticchie

Storia, latitudini e profumi dei legumi del buongiorno.....64

LUOGHI ECCELLENTI

Chambéry, parfum d'Italie

Un viaggio straordinario e goloso nella "Torino" della Savoia.....96

Scuola

SCELTI DA SALE&PEPE

Il maestro delle ostriche

I più pregiati molluschi raccontati dall'esperto Corrado Tenace 26

LA RICETTA GOURMET

Fritto misto alla piemontese

Una favolosa leccornia regionale con fruttage, frutta e verdura 76



TECNICHE: IL POLLAME

Le parti del tacchino

Segreti e ricette d'effetto per sfruttare al meglio i vari tagli 102

Rubriche

DETTAGLI DI STILE

Decorazioni per rendere più bella la casa
Sinfonia di colori 25

A PROPOSITO DI VINI

I consigli del sommelier
Bianco da ostriche 31

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web
Uvett@, fichi, prugne... 63

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze
Torrone di Cremona 80

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate
Tutte le guide per l'anno nuovo ...91

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo
Torta allo scioppo 94

ERRATA CORRIGE

In relazione all'articolo "La pizza frita dei Di Matteo", pubblicato su Sale&Pepe di agosto 2013, i titolari della pizzeria Di Matteo precisano che il sig. Edoardo Ammendola, nella foto a pag. 72, non è titolare ma dipendente della pizzeria, che la famiglia gestisce la pizzeria da 4 generazioni e non da 3 e che la foto della pizza con i friarielli, a pag. 73, cotta nel forno elettrico, non corrisponde alla pizza napoletana, data l'assenza della maculatura e non presentando il rigonfiamento del famoso cornicione, tipico della predetta pizza che viene cotta nel forno a legna, essendo stata realizzata nel forno elettrico dello studio fotografico e non in quello a legna della pizzeria.

Hanno collaborato con noi a Gennaio



ELENA NOBERASCO

Fa parte di una storica famiglia di Albenga (in provincia di Savona) che fin dal 1908 produce frutta essiccata e disidratata. Prodotti di qualità che si possono assaggiare anche nel negozio aperto a Milano nel 2012 e di cui Elena Noberasco è la responsabile. A pag. 54

CORRADO TENACE

Pugliese di origine e romano di adozione, è un attento selezionatore di materie prime e cuoco per passione. Collabora con la Oyster House come responsabile comunicazione e vendite delle ostriche nel Centro Italia. A pag. 26



GABRIELE BADINI

Dopo una serie di collaborazioni in rinomate cucine milanesi (Cracco, Principe di Savoia, Park Hyatt), oggi è lo chef del ristorante della pescheria Da Claudio, luogo cult meneghino per gli amanti del pesce. A pag. 42



CIOCCOLATO *Emilia*
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.



INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2014

ANTIPASTI

Capesante dorate con purea di mele e zenzero.....	43
Carpacci di spada, salmone, branzino.....	11
Crostini di polenta e bresaola.....	22
Filascetti.....	22
Gamberi di Sanremo alle nocciole.....	46
Gelatina di spumante con bocconcini di salmone.....	52
Pancakes alle cipolle e prugne secche.....	61
Treccia di pane alle albicocche.....	56

PRIMI

Cavatelli con lenticchie e cozze	66
Fettucce all'arancia con uova di lompo.....	52
Pilaf di riso selvaggio con mirtillo, uvetta e goji berries.....	58
Ravioli di branzino con salsa di acciughe e cime di rapa.....	47
Risotto ai cardi con bagna cauda.....	39
Risotto con erborinato, mele e cannella.....	39
Risotto con tartufo, fegatini d'anatra e lardo.....	40
Risotto con graneola e prosciutto.....	40
Risotto con crema di carciofi.....	40
Spätzle di grano saraceno con crema di cipolle e cotechino.....	22
Trocchioli con scarola e vongole.....	72
Zuppa di lenticchie e acciughe.....	66

SECONDI

Ali di tacchino fritte con salsa piccante.....	104
Arrostito di maiale all'agro.....	23
Branzino con topinambur e liquirizia.....	45
Costolette di maiale con salsa di mango essicato.....	57
Filetto di trota farciment.....	98
Fish, chips & flowers.....	47
Giambonetti di tacchino farciti.....	104
Panzerotti fritti di scarola e baccalà.....	74
Tajine di vitello con albicocche, fichi e marroni.....	59
Tasca di tacchino alle verze.....	104

PIATTI UNICI

Fonduta savoiarda.....	97
Fritto misto alla piemontese.....	77
Parmigiana di scarola.....	70
Torta salata nella verza.....	12

CONTORNI, VERDURE, SUGHI

Insalata con scarola, trota salmoneata affumicata e pere.....	69
Insalata tiepida di finocchi, Lenticchie e salmone con vinaigrette alla senape.....	23
Padellata di scarola, zucca e patate in agrodolce.....	73
Polpette di lenticchie.....	66
Sauté di scarola in agrodolce con prugne e cipolline.....	71
Tian di zucca e formaggio di capra.....	23
Tortini di patate e scalogno con uova di lompo.....	52

DESSERT E DRINK

Baci di Natale gelati con parfait di zabaione e zenzero.....	90
Cake con la frutta secca.....	62
Charlotte di pandoro agli agrumi con gelato crema e cioccolato.....	88
Gateau de Savoie.....	98
Millefoglie croccante con gelato al caffè e profumo di cardamomo.....	90
Rotolo al torrone.....	81
Salsine ai frutti tropicali: mango, passion fruit e cocco.....	12
Semifreddo al cioccolato con noci, cannella e cuore di meringa.....	85
Sorbetto del vampiro, sorbetto al tè verde, mandarini gelati in sorpresa.....	10
Soufflé al torrone.....	93
Terrinette semifredde speziate con dulce de leche.....	86
Torta di mele ai marron glacé con panna.....	23
Torta di noccia alla stracciatella.....	90
Torta ai mirtillo con crema di mandorle.....	100
Torta allo sciroppo olandese.....	95
Vin brulé rosso, bianco, rosa e giallo (analcolico).....	11

INDIRIZZI

Abito qui, www.abitoqui.it
Alessi, www.alessi.it
Asa Selection, distribuito da Merito www.asa-selection.com - www.merito.it
Atlantis, distr. da L. Galli - www.gallilui.com
Auerhahn, distr. da L. Galli - www.gallilui.com
Baccarat, www.baccarat.it
Bitossi Home, www.bitossihome.it
Broggi, www.broggi.it
Chantal Delorme, www.chantaldelorme.it
Chivasso, marchio di JAB - www.jab.de.it
CoinCasa, www.coincasa.it
Cristallerie Livellara, www.livellara.com
Cutipol, distr. da B. Morone www.bmorone.it
De Vecchi, www.devecchi.com
Domino, distr. da Unitable - www.unitable.it
Emile Henry, www.emilehenry.com
Fazzini, www.fazzinispa.com
Florindo Besozzi, www.florindobesozzi.it
Gien, in vendita da Chantal Delorme www.gien.com - www.chantaldelorme.it
Herend, distr. da B. Morone www.bmorone.it
Herdmar, www.herdmar.com
Ichendorf, distr. da Corrado Corradi www.corrado-corradi.it
Ikea, www.ikea.com
IVV, www.ivvnet.it
J.L. Coquet, distribuito da Florindo Besozzi www.jlcoquet.com - www.florindobesozzi.it
La Porcellana Bianca, distribuita da Unitable www.laporcellanabianca.it - www.unitable.it
La Rinascente, www.rinascente.it
Le Jacquard Français, www.le-jacquard-francais.fr distr. da lfr@lisagalimberti.net Tel. +33149240544
Linum, www.linum.se/it
LSA international, distr. Maino - www.mainocarlo.it
Marazzi, www.marazzi.it
Maxwell & Williams, distribuito da Cristallerie Livellara - www.livellara.com
Medard De Noblat, distribuito da Luigi Galli - www.gallilui.com
Mepra, www.mepra.it
Moser, distr. da B. Morone - www.bmorone.it
Nicola Fasano, www.fasanocnf.it
Paola C., www.paolac.com
Quagliotti, www.quagliotti1933.it
Rice, distr. da Maino - www.mainocarlo.it/rice/
Rina Menardi, www.rinamenardi.com
Rosenthal, distribuito da Sambonet, www.rosenthal.de - www.sambonet.it
Saint Louis, www.saint-louis.com
Sambonet, www.sambonet.it
Sheraton, www.sheraton.com
Silva Tessuti, www.silvatessuti.it
Society Limonta, www.societylimonta.com
Tessuti Stamperia Bertozzi, www.stamperiabertozzi.it
Villa d'Este Home Tivoli, www.villadestehometivoli.it
Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.it
Wedgwood, distr. da B. Morone www.wedgwood.co.uk - www.bmorone.it
Zanetto, distr. da B. Morone - www.bmorone.it
Zara Home, www.zarahome.it



VI ASPETTIAMO AL NOSTRO FOOD EXPERIENCE

La quarta edizione del Food Experience Mondadori, kermesse enogastronomica firmata Sale&Pepe, sarà all'interno del Food&Wine Festival, a Milano dall'8 al 10 febbraio. Come sempre nel nostro spazio attrezzato si terranno showcooking e corsi di cucina con postazioni. Grazie all'autorevole contributo del Merano Wine Festival e di Identità Golose, nell'ambito del Food&Wine saranno presentate 400 selezionatis-

sime etichette di vini e ghiotti manicaretti preparati da 24 tra i più autorevoli chef, pasticciere e pizzaioli. Per l'ingresso al festival (che si terrà al MiCo, Milano Congressi, Gate 15) e la partecipazione alle attività di Food Experience biglietti scontati per tutti i lettori (20 euro, prevendita inclusa). Si acquistano su www.foodwinefestival.it/mondadori digitando il codice MONDADORI FOOD entro il 7 febbraio.

[San Silvestro]

In un fine anno da ricordare non può mancare un formaggio prezioso come il Tête de Moine DOP. Prodotto nel Giura svizzero in appena nove caseifici, si degusta dopo aver "raschiato" la sua superficie con l'apposito tagliere Girolle formando una rosa di formaggio. È un antipasto formidabile abbinato a noci, uva bianca ed erba cipollina, ed è un candidato immancabile per rendere "unici" risotti, carpacci e insalate. Scopri le straordinarie ricette con i formaggi svizzeri su www.formaggisvizzeri.it

Il gusto che rende unica la festa!



TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it



Zafferano con polenta

...oppure con riso, pasta, carne,
pesce, uova, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



**ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE**

Inizia il conto alla rovescia

**A UN PASSO DA CAPODANNO,
TRE SORBETTI D'AUTORE
PER SPEZZARE LE CENE DI FESTA
E TANTI SFIZI GOURMAND
DA GUSTARE IN FAMIGLIA
O CON GLI AMICI**

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano



È un piacere per il palato. Rinvigorisce le papille, predispone alla portata successiva, separa i gusti. Ed è eccellente anche a fine pasto, come dessert rinfrescante e digestivo. Eppure è semplicemente acqua, zucchero e frutta, a cui talvolta viene aggiunto uno sciroppo o un goccio di liquore. Il sorbetto, vero antenato del gelato, si consuma così da migliaia di anni nonostante siano incerti la data, il luogo di nascita e persino l'origine del termine: da sorbitum in latino, cioè qualcosa da sorbire, sino alla più probabile parola araba sherbet, ovvero bevanda fresca. In effetti, testimonianze storiche citano l'uso di bevande refrigerate nel mondo arabo come in Mesopotamia, Cina, Grecia e Roma antica, consuetudine resa possibile grazie alla conservazione della neve in caverne e grotte e quindi alla sua trasformazione in ghiaccio. Portato dagli arabi in Europa con la dominazione "mora", arriva in Spagna e quindi in Sicilia, sua terra d'elezione e, da qui, dopo molti secoli (seconda metà del '500) nel resto del territorio italiano. Privilegio dei nobili prima, diventato popolare poi, immancabile nei matrimoni, negli ultimi anni è stato quasi dimenticato. Un vero peccato, considerato che è stato celebrato da poeti e scrittori, che è entrato nelle corti dei re e che gli chef più famosi gli hanno dedicato una o più ricette. Ed è proprio con le ricette di Carnacina, Buonassisi e Marchesi che vi invito a gustare un sorbetto e a rivalutarlo nelle sue diverse funzioni. Pensando a occhi chiusi al piacere di chi lo ha inventato e assaporato per la prima volta: una semplice coppa di neve mescolata a qualche frutto o poco miele.

> segue a pag. 10

SORBETTO DEL VAMPIRO, SORBETTO AL TÈ VERDE, MANDARINI GELATI IN SORPRESA

PER 6-8 PERSONE

per il sorbetto del vampiro (Vincenzo Buonassisi): 600 g di sorbetto al limone (vedi a lato, 1) - 200 g di succo di pomodoro - grappa di pere per il sorbetto nel mandarino (Luigi Carnacina): 6-8 mandarini grossi e sodi - 600 g di sorbetto al mandarino (vedi a lato, 2)
per il sorbetto al tè verde (Gualtiero Marchesi): 2,5 dl di vino bianco - 1,2 dl di succo di limone - 1,2 dl di succo d'arancia - 225 g di zucchero - 1 cucchiaino di tè verde

1 Per il sorbetto del vampiro, mescolate il succo di pomodoro con un po' di grappa di pere (a piacere). Dividete il sorbetto al limone in 6 coppette e irrorate con il succo alla grappa.

2 Per i mandarini gelati, tagliate la calotta dei frutti, asportate la polpa con uno scavino e fate rassodare leggermente le bucce svuotate e le calotte in freezer. Riempite le bucce con il sorbetto, coprite con le calotte, spennellate la superficie con acqua fredda e passate in freezer.

3 Per il sorbetto al tè verde, portate a leggera ebollizione il vino con 1 dl di acqua, i succhi e lo zucchero. Spegnete il fuoco, aggiungete il tè e lasciatelo in infusione per 10 minuti. Filtrate, lasciate raffreddare e mettete in freezer mescolando ogni 3 ore finché il sorbetto si sarà rappreso. Servite in bicchieri tipo tumbler basso e decorate con scorzette di agrumi.



1 Per il sorbetto al limone, sciogliete a fuoco basso 300 g di zucchero con 3 dl di acqua e un po' di scorza di limone. Lasciate raffreddare e unite 5 dl di succo di limone. Filtrate, passate in freezer e mescolate ogni 3 ore finché il sorbetto non si sarà rappreso.



2 Per il sorbetto al mandarino, seguite la ricetta precedente, ma utilizzando scorze e succo di mandarino.



3 Per ottenere una versione "analcolica" del sorbetto al tè verde, sostituite il vino con succo di mela.



Carpacci di pesce

Per un antipasto raffinato o un secondo leggero, sono perfetti i carpacci di pesce tiepidi, subito pronti e chic, da condire in modo insolito e sfizioso. Le fettine di pesce vanno scottate per 2 minuti disponendole in un piatto appoggiato su una pentola colma d'acqua in ebollizione.

Spada: guarnite lo spada caldo con olive snocciolate, capperini, origano e pomodorini semisecchi sott'olio. Rifinite con un filo di extravergine.

Salmone: frullate un po' di piselli lessati con olio, succo di limone, sale e pepe. Stendete la crema nei piatti, adagiatevi sopra il carpaccio di salmone caldo e coprite con fettine di prosciutto crudo scottato in padella.

Branzino: emulsionate con una forchetta un po' di aceto di riso, salsa di soia ed erba cipollina tritata. Condate il branzino caldo e completate con fettine di zenzero fresco.



Tutti i colori del vin brulé

Rosso (classico): mescolate 1 bottiglia di vino rosso con 125 g di zucchero, 1 mela verde a rondelle, le scorze di 1 arancia e di 1 limone non trattati, 1 stecca di cannella, 5 chiodi di garofano e un pizzico di noce moscata. Fate bollire per 5 minuti e servite caldo.

Bianco: mescolate 1 bottiglia di vino bianco con 120 g di zucchero di canna, 1 pezzo di zenzero fresco, 3 bacche di cardamomo, 1 cucchiaino di semi di coriandolo e la scorza di 1/2 limone non trattato. Fate bollire per 5 minuti, spegnete il fuoco e unite il succo di 1/2 lime.

Rosa: mescolate una bottiglia di vino rosé con 125 g di zucchero, la scorza di 1/2 clementina, 150 ml di Porto, una manciata di uvetta ammorbidita nel Porto, un pizzico di macis, 1 bacca di anice stellato e 1/2 baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Fate bollire per 5 minuti, spegnete e unite il succo di 2 clementine.

Giallo (analcolico): scaldate 1 dl di succo di mela o d'uva con rondelle di mela, scorze di agrumi, 1 stecca di cannella e un pizzico di noce moscata.





Salsine ai frutti tropicali

Per regalare una marcia in più a gelati, semifreddi e dolci al cucchiaio in generale, ecco tre golosissime creme alla frutta da utilizzare come arricchimento.

Mango: frullate la polpa del frutto con succo di lime e zucchero di canna.

Passion fruit: ricavate la polpa dei frutti, passatela al setaccio e mescolatela con un po' di miele fatto sciogliere a fuoco molto basso.

Cocco: portate a ebollizione 4 dl di latte, aggiungete 80 g di cocco essiccato grattugiato, spegnete il fuoco, lasciate riposare per 30 minuti e poi filtrate il latte. Sbattete 3 tuorli con 2 cucchiaini di zucchero, unite 1 cucchiaino di farina e 1 cucchiaino di cannella e incorporate il latte al cocco facendolo colare a filo. Mettete la crema a fuoco basso e cuocetela finché sarà addensata, continuando a mescolare. Lasciatela raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Al posto della pasta

Un'idea davvero originale per preparare sorprendenti torte salate e tenere sotto controllo le calorie: al posto della pasta sfoglia o della brisée, infatti, si utilizzano le foglie di verza, bietola o lattuga. Ecco come procedere: scottate 500 g di foglie in acqua bollente salata per 2-3 minuti. Sgocciolatele, stendetele su un canovaccio ed eliminate le costole centrali. Fate stufare 500 g di porri a rondelle in 40 g di burro per 30 minuti. Salate, pepate e profumate con un po' di timo. A fuoco spento, unite 1 carota e 1 pezzetto di sedano rapa ridotti a dadini. Sbattete 2 uova e 1 tuorlo con 2 dl di panna fresca, sale e pepe e unite il mix ai porri. Foderate una tortiera con carta da forno bagnata e strizzata e rivestite il tutto con metà delle foglie sovrapponendole leggermente e lasciandole debordare. Riempite con il composto di panna e verdure, coprite con le foglie rimaste e richiudetevi sopra quelle lasciate debordare. Coprite la torta con la carta da forno, trasferite lo stampo in una teglia, riempiate quest'ultima con acqua bollente e cuocete in forno caldo a 170° per 40 minuti.





Particolare e Inconfondibile.

All'origine del gusto, la qualità.

Scopri con Pellini il piacere del gusto. Un percorso di qualità che da anni ci contraddistingue.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore.

PERCHÉ PELLINI

Scegliamo caffè pregiati per creare sapori e aromi inconfondibili per soddisfare il piacere di tutti gli estimatori del gusto. Ecco come è nata la nuova gamma di caffè Pellini Espresso Superiore studiata per l'uso moka.

Scopri N°42 TRADIZIONALE, una miscela per moka perfetta per chi ama un caffè vigoroso dalla forte carica di vitalità.

LA NOSTRA QUALITÀ, NELLE TUE MANI

Prepara N°42 TRADIZIONALE per moka usando acqua minerale naturale, non pressare il caffè nel filtro e mantieni la fiamma del fuoco sempre bassa. Una volta pronto mescolalo ancora nella moka prima di versarlo nelle tazzine. Adesso potrai assaporarne il gusto in tutte le sue sfumature.

Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI N°42 TRADIZIONALE per moka.



N°42 TRADIZIONALE.
Caffè vigoroso e di carattere.
La tostatura decisa ne esalta
il gusto e il classico aroma.
Per moka.

Tutto il piacere di Pellini su www.esperienzacaffe.it

Pellini



La casa che ha ospitato
il servizio è situata
nel villaggio Eni a Borca
di Cadore ed è stata
disegnata dall'architetto
Luisa Fontanella.
Sul tavolo, alzate in vetro
con campana Lsa
distr. da Maino Carlo.
Sulla poltrona, tappeto Ikea.
Indirizzi a pagina 6



Cenone in montagna

**SUGGERZIONI RUSTICO CHIC,
UN ROBUSTO MENU
D'INVERNO E GLI AMICI
DI SEMPRE. UNA "RICETTA"
COLLAUDATA PER UN
MEMORABILE CAPODANNO
SULLA NEVE**

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto
di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

È l'imbrunire e dalla vetrata le vette candide offrono uno spettacolo algido e raro, in magico contrasto con il tepore di casa, le luci delle candele, le stoviglie scintillanti. Neve fuori e festa dentro. È forse la combinazione più suggestiva in assoluto, capace di enfatizzare l'emozione di un nuovo inizio e di regalare quel senso di attesa che di solito è proprio solo dei bambini. In cucina fervono gli ultimi preparativi e, come un caldo mantello, il profumo delle cose buone di montagna aleggia ovunque. È quasi ora di vestirsi a festa. Ognuno come gli va. Non ci sono regole scritte per un capodanno sulla neve: maglioni artici e scollati abiti da gran soiré sono liberi di convivere nella più gioiosa incoerenza. E mentre dalla tavola imbandita iniziano a scomparire le flûte (silenzioso principio di una lunga serie di brindisi), qualcuno passa con un vassoio e pronuncia l'attesa formula: a tavola!

> segue a pag. 16



> segue da pag. 15

Profumatissima, la prima entrée è costruita su ingredienti poveri accostati alla sapiente maniera montanara: crostini di polenta con crema di formaggio agli aromi, bresaola e funghi cardoncelli marinati con gli aghi di pino. Non è da meno la filascetta, vanto della tradizione lombarda; una sorprendente focaccia di toma e cipolle (con un velo di zucchero in superficie), da proporre sola o con un ricco companatico di salumi. Dopo i goduriosi antipasti, entrano in scena i tradizionali protagonisti del Capodanno, il cotechino con le lenticchie, che qui troviamo non in una un'unica main course, ma in versione originalmente "destrutturata". Il gustoso insaccato, infatti, condisce uno splendido piatto di Spätzle di grano saraceno (gli gnocchetti trentini) mantecati con una prelibata crema di cipolle.

> segue a pag. 18

Crostini di polenta
con ricotta, funghi
e bresaola, pag. 22





Filascetta, pag. 22



Spätzle di grano saraceno
con crema di cipolle
e cotechino, pag. 22

Insalata tiepida
di finocchi, lenticchie
e salmone
con vinaigrette alla
senape, pag. 23



Piatto distribuito
da Cristallerie Livellara.
cucchiaio Alessi,
vassoio in legno Bitossi
Home. Teglia zucca
Maxwell & Williams distr.
da Cristallerie Livellara.
Nella pagina a fianco: piatto
Alessi e ciotola salsa distr.
da Cristallerie Livellara.
Indirizzi pagina 6



> segue da pag. 16

Le beneagurali lenticchie fanno invece il loro ingresso accompagnate da tocchetti di salmone affumicato e finocchi tagliati a velo. Un accostamento insolito e riuscitissimo per questa insalata di mezzo, che regala al palato una distrazione gustativa in attesa del secondo piatto. La cena è quasi a metà e si comincia a guardare l'orologio. C'è sempre qualcuno a Capodanno che tiene il tempo. Ogni movimento di lancetta giustifica un brindisi nuovo e il tintinnio dei bicchieri si fa colonna sonora dei minuti che passano. Ma ecco che entra l'arrosto, più morbido e appetitoso che mai. Un'arista di maiale con salsa di verdure e porri stufati: a bordo piatto, la piccola aggiunta di composta di mirtilli è un tocco nordico che assicura eleganza all'insieme. In perfetta sintonia, il tian di contorno accosta al gusto amabile della zucca il tocco intenso del formaggio di capra. Per accompagnare, sono ideali i pani di carattere robusto, con farina di segale o integrale, noci, semi di sesamo o girasole.

> segue a pag. 21

Tian di zucca
e formaggio
di capra, pag. 23





Arrostro di maiale
all'agro, pag. 23



Gli addobbi e i complementi più riusciti per una casa di montagna seguono con eleganza il suo carattere rustico. Colori chiari, tante candele, rami di pino (profumano l'ambiente e sono ideali anche per decorare i piatti). Le stoviglie di pregio donano raffinatezza al tavolo di legno, che però è nudo, senza tovaglia. Ancora legno per vassoi e assette di servizio, linee classiche per le posate in argento. I tocchi di colore sono offerti dalla natura: le bacche dell'agrifoglio, un trionfo di arance e mandarini su un'alzatina, qualche melagrana. Con il vischio, poi, si possono costruire tanti pon pon, più o meno grandi, da appendere qua e là: sono belli anche "innevati" con gli appositi spray o con vernice bianca opaca.





Torta di mele
ai marron glacé
con panna, pag. 23



Alzata Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 18

Delicatessen sotto il vischio

Il momento del dolce, il più atteso di qualsiasi convivio, a Capodanno si carica di un significato speciale, è l'ultimo atto di un'avventura che lascia spazio a nuovi sogni. In montagna, secondo tradizione è interpretato da una confortante torta con le mele, ovvero quegli unici frutti disponibili in quota quando il gelo attanaglia cose e case. Nella nostra versione, le mele sono nascoste in un impasto molto soffice, arricchito dallo sfizio gourmand dei marron glacé sbriciolati: una ricetta che, pur mantenendo la sua anima rustica, ha tutto il gusto di un evento speciale. Ed è proprio assaporandola che viene il momento del grande stappo. Tre, due, uno... Il primo botto è quello della bottiglia. Poi in lontananza si sentono scoppiare i fuochi d'artificio. I bimbi si baciano sotto il vischio, i grandi accendono una stellina, messaggera di un desiderio inespreso. Auguri a tutti, che si possa realizzare!



BERE GIUSTO

Un bianco secco di montagna, come il Müller Thurgau dell'Alto Adige, è il compagno ideale di gran parte del menu: il suo profilo aromatico, sovente accompagnato da un accenno amabile, sposa la verace sapidità della bresaola e l'affumicata ricchezza dell'insalata, prima di affrontare senza timori la morbida sostanza degli gnocchetti. Un calice di Carema si misura sulla complessità dell'arrosto e lascia esprimere la tenerezza della zucca. Alla torta di mele riserviamo uno Spumante Lessini Durello Extra Dry, che possiede quella vena abboccata perfetta per chiudere il pasto.

CROSTINI DI POLENTA E BRESAOLA

PER 8 PERSONE

16 fettine di polenta gialla
- 120 g di ricotta - 60 g di toma stagionata grattugiata
- 16 fettine di bresaola - 250 g di funghi cardoncelli - 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco - 2 bacche di ginepro - qualche punta di pino mugo (o erba cipollina) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Pulite i funghi, tagliateli in quarti, scottateli per 2 minuti in acqua bollente salata con l'aggiunta dell'aceto. Sgocciolateli e fateli marinare per 1 ora con 1/2 bicchiere di olio e le punte di pino (o l'erba cipollina tritata).
- 2 Spennellate le fette di polenta con l'olio dei funghi, tostateli in forno sotto il grill ben caldo.
- 3 Intanto, lavorate la ricotta con la toma stagionata, le bacche di ginepro tritate e un po' di pepe. Spalmate il formaggio sulle fette di polenta calde, coprite con i funghi e la bresaola e servite subito.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 5 minuti ● 135 cal/porzione

FILASCETTA

PER 8 PERSONE

600 g di pasta da pane - 2 cipolle - 150 g di toma - 1 cucchiaino di zucchero - burro - sale

- 1 Stendete la pasta e disponetela in una teglia foderata con carta da forno. Affettate finemente le cipolle, stufatele in padella con 2 cucchiaini di burro, finché saranno trasparenti e salatele.
- 2 Lasciatele intiepidire, distribuitele sulla pasta, unite la toma grattugiata e spolverizzate con lo zucchero. Coprite il tutto con un foglio di carta da forno e lasciate riposare per 20 minuti.
- 3 Cuocete la focaccia in forno caldo a 200° per 15 minuti, togliete la carta e proseguite la cottura per 15-20 minuti. Tagliate la filascetta a pezzetti e servite. Se vi piace, accompagnate con salumi e formaggi.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti + riposo
- Cottura 35 minuti ● 235 cal/porzione

SPÄTZLE DI GRANO SARACENO CON CREMA DI CIPOLLE E COTECHINO

PER 8 PERSONE

200 g di farina di grano saraceno - 100 g di farina bianca - 4 uova - 2 cipolle bianche - 3 cucchiaini di panna fresca - 1 cotechino cotto - 1 cucchiaino di foglie di santoreggia - 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Mescolate le 2 farine in una ciotola, disponetele a fontana, sgusciatevi le uova, sbattetele con 2 prese di sale e incorporate poco alla volta la farina, aggiungendo gradualmente 1 dl di acqua. Quando la pasta sarà omogenea e avrà una consistenza collosa, copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per 30 minuti.
- 2 Portate a ebollizione abbondante acqua salata. Mettete l'impasto nello strumento per gli Spätzle e fate cadere gli gnocchetti nell'acqua, pochi alla volta: in alternativa, disponete la pasta in uno schiacciapastate a fori grossi e tagliate via via gli Spätzle in caduta con un coltello. Scolateli un minuto dopo che saranno venuti a galla

e conditeli subito con un filo di olio per non farli attaccare.

● **3** Tritate finemente le cipolle, soffriggetele con 2-3 cucchiaini di olio, la santoreggia, i chiodi di garofano, sale e pepe. Lasciatele cuocere dolcemente finché saranno trasparenti e poi unite la panna. Ripassate gli gnocchetti in padella con la crema di cipolle e serviteli con il cotechino caldo a pezzetti.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + riposo
- Cottura 15 minuti ● 300 cal/porzione

INSALATA TIEPIDA DI FINOCCHI, LENTICCHIE E SALMONE CON VINAIGRETTE ALLA SENAPE

PER 8 PERSONE

300 g di lenticchie
di Castelluccio - 1 foglia di alloro
- 1 finocchio - 250 g di salmone
affumicato in un solo pezzo
- 1 cipollotto - qualche rametto
di aneto fresco - 1 cucchiaino
di senape - aceto di vino
bianco - olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

● **1** Lessate le lenticchie con la foglia di alloro in abbondante acqua bollente non salata per 30 minuti. Spegnete il fuoco, salatele e lasciatele raffreddare nell'acqua di cottura. Affettate finemente il finocchio con una mandolina e conditelo con olio, aceto, sale e pepe.

● **2** Scaldate leggermente il salmone affumicato in una padella antiaderente riscaldata e tagliatelo a dadini.

● **3** Emulsionate la senape con un cucchiaino di aceto, uno di acqua, 4 cucchiaini di olio, un po' di aneto tritato e sale. Mescolate le lenticchie con il finocchio. Aggiungete il salmone e la parte verde del cipollotto tritata e condite con la salsina alla senape.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 30 minuti ● 220 cal/porzione

ARROSTO DI MAIALE ALL'AGRO

PER 8 PERSONE

1 kg di arista di maiale
- 3 porri - 1 carota - 1 cipolla
- 1 cucchiaino di bacche di
ginepro - 1 cucchiaino di aneto

secco - 3 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di aceto di vino
bianco - 1 cucchiaino di farina
- 1 dl di panna fresca - brodo
vegetale - composta di mirtilli
rossi - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

● **1** Pestate le bacche di ginepro e poi tritatele grossolanamente. Schiacciate l'aglio con l'apposito attrezzo e mescolatelo con 2 prese di sale, una macinata di pepe e l'aneto tritato. Massaggiate la carne con la crema di aglio, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciatela riposare 1 notte in frigo.

● **2** Tenete l'arista fuori dal frigo per mezz'ora, poi rosolatela a fuoco medio in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e sfumatela con l'aceto. Preparate un trito fine con la cipolla, 1/2 porro e la carota. Coprite la carne con il battuto, bagnate con un mestolino di brodo e cuocete a fuoco dolce per 1 ora e 1/4 circa, irrorando spesso l'arista con il fondo di cottura (se necessario, aggiungete altro brodo caldo). Spegnete il fuoco, mettete il coperchio e lasciate riposare per 20 minuti.

● **3** Trasferite la carne in un piatto, mescolate il fondo di cottura con la panna e la farina, regolate di sale e fate addensare. Affettate la carne, adagiatela nella salsa ben calda, coprite e riscaldate per 2 minuti. Servite con i restanti porri cotti al vapore e un po' di composta di mirtilli.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 1 ora e 1/2
- 285 cal/porzione

TIAN DI ZUCCA E FORMAGGIO DI CAPRA

PER 8 PERSONE

1 zucca Butternut (a campana)
- 250 g di formaggio di capra
a tronchetto (tipo chèvre) - 1 fetta
di pancarré di segale - 1 rametto
di rosmarino - 1 rametto di timo
- un ciuffo di salvia - 1 spicchio
di aglio - 1 peperoncino secco
- olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate la zucca e tagliatela a rondelle alte 1/2 cm. Conditele con un filo di olio e sale, allineatele su una teglia foderata con carta da forno e cuocetele in forno caldo a 200° per 30 minuti circa, finché saranno tenere e dorate.

● **2** Riunite in una casseruola la salvia, il timo, il rosmarino, l'aglio a fettine, aggiungete 5 cucchiaini di olio e scaldate a fuoco bassissimo in modo che l'olio prenda il profumo delle erbe senza friggere.

● **3** Disponete le fette di zucca in una pirofila alternandole con il formaggio a fettine sottili, cospargete con il peperoncino tritato, l'olio alle erbe e il pane sbriciolato e cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 50 minuti ● 140 cal/porzione

TORTA DI MELE AI MARRON GLACÉ CON PANNA

PER 8 PERSONE

300 g di farina - 3 uova - 150 g
di zucchero - 3/4 di bustina
di lievito per dolci - 1,2 dl di
panna fresca - 3 mele renette
- 1 cucchiaino di scorza
di limone - 1/2 limone non
trattato - 8 marron glacé morbidi
per guarnire: 8 marron glacé
- 2 dl di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia

● **1** Per l'impasto della torta, montate le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, incorporate la farina setacciata con il lievito, la scorza del limone e la panna.

● **2** Sbucciate le mele, tagliatele a fettine e spruzzatele con il succo del limone. Rivestite una tortiera a cerniera con carta da forno e versatevi l'impasto alternandolo alle fette di mela e ai marron glacé sbriciolati. Cuocete la torta in forno caldo a 180° per 50 minuti.

● **3** Montate la panna ben fredda con lo zucchero a velo e i semi del baccello di vaniglia. Servite la torta a fette con un ciuffo di panna e 1 marron glacé.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 50 minuti ● 430 cal/porzione



Per molti
la più buona che c'è.
Anche per la Natura.

Grano selezionato, uova fresche, sfoglia lavorata senza pressatura meccanica, essiccazione lentissima. Da oggi la nostra Ricetta della Qualità si arricchisce di un nuovo "ingrediente": la responsabilità nei confronti della Natura. Per questo abbiamo sottoscritto un Accordo Volontario con il Ministero dell'Ambiente finalizzato a calcolare, ridurre e compensare la CO₂ generata durante il ciclo di vita della nostra pasta nelle fasi di produzione, distribuzione, uso e smaltimento. Anche noi vogliamo contribuire a combattere i cambiamenti climatici per garantire ai nostri figli un mondo intatto e un futuro di bontà.

www.lucianamosconi.com

seguici su



PROGRAMMA PER LA VALUTAZIONE
DELL'IMPRONTA AMBIENTALE



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE, IL CLIMA E L'ENERGIA



La Signora delle Tagliatelle

Sinfonia di colori

LA VERZA SI TRASFORMA E DIVENTA UNO SCENOGRAFICO CENTROTAVOLA CON BACCHE E FIORI PROFUMATI

a cura di Silvia Tatozzi,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 spugna per fioristi rotonda di circa 10 cm di diametro
- 1 verza freschissima - 1 cespo di radicchio rosso di Treviso - 1 mazzetto di
roselline rosa chiaro - 8 rami di bacche nere di viburno - 6 calle viola

- **1** Aprite leggermente le foglie esterne della verza, senza romperle e, con un coltellino, tagliate ed eliminate la parte centrale scavandola in modo da ricavare lo spazio per inserire la spugna per fioristi.
- **2** Appoggiate le spugna in un catino pieno d'acqua e lasciatela affondare in modo che assorba tutta l'acqua necessaria. Sgocciolatela e inseritela all'interno della verza: se risulta troppo alta, tagliatene uno strato in senso orizzontale. Appoggiate la verza su un piatto di metallo e se non è stabile pareggiate la base.
- **3** Pulite i rami dei fiori e delle bacche dalle foglie più grandi e tagliateli della misura necessaria, quindi iniziate a disporre i fiori e le bacche inserendoli nella spugna. Sfogliate il cespo di radicchio e inserite alcune foglie tra i fiori e le bacche in modo da ottenere un insieme armonioso in cui si alternano altezze e colori.

SCELTI DA SALE&PEPE

Il maestro delle ostriche

È OSPITE NELLA NOSTRA CUCINA L'ESPERTO CORRADO TENACE, CHE CI SVELA I SEGRETI DI QUESTI STRAORDINARI FRUTTI DI MARE

di Miriam Ferrari,
foto di Michele Tabozzi
ha collaborato Livia Sala

Il mondo delle ostriche? Complesso e affascinante, difficile da spiegare in poche parole. Corrado Tenace ci prova, con una prima definizione sintetica ma accattivante: “questo prezioso frutto di mare, che al palato trasmette irripetibili emozioni, come il vino ha il suo cru che ne determina grassezza, sapidità, fragranza”. Essenzialmente ci sono due tipi di ostrica, l’ostrea edulis o ostrica piatta e la più rara, e quindi meno nota, Pycnotonda o ostrica a cucchiaino, mitica, perché dalla sua conchiglia, così racconta la leggenda, è nata Venere. Pregi e virtù gastronomiche sono strettamente legati al terroir in cui vengono allevate: in Francia, tra i siti più vocati per l’ostrea edulis, spiccano i bacini di Belon, Brest e Cancale, per la concava quelli di Marennes et Oléron nel Pitou Charente dove si allevano le ostriche più pregiate, che dai vivai nel mare vengono trasferite in bacini argillosi chiamati claires.

segue a pag. 28





LE ECCELLENTI

- 1 - *Ostrica edulis* o piatta, conosciuta anche come Belon, dal sito di Belon, in bassa Bretagna. Frutto prestigioso che cresce in un ambiente ricchissimo di plancton, caratterizzato da grande carnosità e sentori di nocciola.
- 2 - Prodotta in esclusiva per Oyster House, è una chicca per chef e intenditori, dal gusto deciso, croccante e persistente, profumo nocciolato e fruttato.
- 3 - Ostrica irlandese, dal frutto molto carnoso, gusto zuccherato e consistenza cremosa. La sua persistenza al palato prolunga il piacere della degustazione.
- 4 - Cresce in Normandia e passa gli ultimi mesi nei bacini di Marennes Oléron. La madreperla all'interno della conchiglia è impeccabile, il frutto bianco e carnoso, il gusto è subito iodato ma poi prevale la dolcezza e una piacevole persistenza di nocciola.
- 5 - Le larve crescono nel nord ovest dell'Irlanda, poi nella rada di Brest, in Bretagna. Dopo l'apertura quest'ostrica risulta elegantemente ferrosa, poi prevale la dolcezza.
- 6 - Allevate nelle acque dello stagno di San Teodoro in Sardegna, offrono una smisurata carnosità, croccantezza, dolcezza e persistenza.
- 7 - È considerata la Rolls Royce delle ostriche; allevata nelle claires di Marennes et Oléron, è molto carnosa, ha colore perlato lucido e gusto dolce e nocciolato.
- 8 - È la massima espressione dell'ostrica: allevata nelle claires di Marennes et Oléron, grazie all'apporto di acque dolci dal fiume Bonsonge e dal filtraggio di un particolare plancton bluastro le sue branchie assumono un colore verdognolo.

DAL RISTORANTE ALL'OYSTER HOUSE

Corrado Tenace, nato a San Severo, in provincia di Foggia, romano d'adozione, ha ereditato l'amore per il buon cibo dal padre, che amava ricordare le sue origini pugliesi cucinando i piatti della sua terra. Introdotto nell'ambiente della ristorazione, ha conosciuto chef prestigiosi e vissuto esperienze che l'hanno portato anche ad aprire un ristorante di cui era chef e patron. Tenace ha sempre puntato sulla qualità degli ingredienti, con grande attenzione alla filiera di materie prime importanti come il vino e l'olio. Per passione Corrado ama condividere con tutti il bello e il buono della vita. Attualmente si dedica a un cibo d'eccellenza, le ostriche, e lavora come responsabile della comunicazione e delle vendite nel Centro Italia per la Oyster House, azienda che distribuisce in Italia i grand cru dell'ostricoltura mondiale.

1. SPECIAL SAUVAGE



2. MARQUISE DE BONSONGE



3. OSTRA REGAL



4. SPECIALE PAPIN POGET



5. MARIE MORGANES



6. SAN TEODORO



7. ROYALE CABANON



8. FINE VERT



Le ostriche fotografate sono state fornite da Oyster House, azienda leader nel settore della ristorazione di alta gamma.
www.ostricheonline.com



SERVITELE COSÌ
Riempite un plateau di alluminio o un grande piatto concavo con ghiaccio a scaglie e copritelo con uno strato di alghe: servono da isolante, perché questi molluschi vanno gustati freschi, non gelidi. Di regola le ostriche vanno servite al naturale, senza limone, che è consentito (ma non più di qualche goccia) solo se sono molto salate. In occasione di un invito potete portare in tavola un secondo plateau con ostriche "guarnite" come illustrato nella foto della pagina accanto.



> segue da pag. 26

Oltre a queste informazioni essenziali, utili per scegliere le qualità migliori, al momento dell'acquisto si dovrà tener conto anche dei consigli pratici suggeriti dall'esperienza di Corrado. Che raccomanda: mai acquistare ostriche sfuse; queste devono essere vive, confezionate in cassette su cui sia stata segnalata la filiera e la data di confezionamento: il top del gusto si registra tra il quarto e il decimo giorno dalla pesca. Se acquistate ostriche concave ricordate che più l'altezza è simile alla larghezza più sono prestigiose. Una volta a casa vanno tenute in frigorifero dove si possono conservare anche per una decina di giorni: infatti quando vengono pescate le valve si chiudono all'istante e imprigionano una piccola quantità d'acqua sufficiente per mantenerle in vita; se si tratta di ostriche concave si avrà cura di appoggiarle sulla parte concava in modo che il mollusco rimanga immerso nella sua acqua. La conferma della freschezza si avrà dopo l'apertura, basterà spremere una goccia di limone o sfiorare il bordo del mollusco: se si ritrae è segno che è ancora vitale.

Il magico momento della degustazione

Dopo averla aperta (come illustrato sotto) e appena nella conchiglia si è riformata l'acqua, si risucchia via il frutto: si percepisce un primo sentore iodato, poi ecco la dolcezza che si dipana, passando dal gusto marino a quello mielato. Eventuali altri sentori sono invece legati al terroir e al periodo dell'anno: d'inverno le ostriche possono avere il sapore di nocciola o un profumo di bosco, d'estate di cetriolo, finocchio o altri vegetali. Una straordinaria goduria per ogni stagione.



COME SI APRE UN'OSTRICA

• Avvolgetela in un panno in modo da non rischiare di farvi male, oppure usate un guanto di acciaio. Questo mollusco ha una valva più concava e un coperchio piatto: con la cerniera della conchiglia dalla vostra parte il muscolo sta sempre a ore 2. In questo punto

preciso e a un millimetro dalla frangia (e oltre se la madreperla è sottile) occorre far entrare la punta di un coltello corto e rigido esercitando una delicata azione di sollevamento e non di forte spinta. Una volta entrati recidete il muscolo, sollevate il guscio superiore e staccate il mantello.

Per esaltare la dolcezza del mollusco lasciate sgocciolare l'acqua contenuta nel guscio dal punto in cui siete entrati con la lama ed eliminate eventuali schegge. Assicuratevi di aver staccato il muscolo anche sotto, lasciate riposare qualche minuto, perché l'ostrica riformi l'acqua, quindi gustatela.

Con mela, scalogno e spezie.
Frullate qualche fettina di mela
e di scalogno con un pizzico
di cumino; guarnite
con zenzero e coriandolo fresco.

Con granita di vodka e pomodoro.
Fate ghiacciare un mix di vodka
e pomodoro con poco sale; passate
al tritagliaccio e guarnite con
dadini di pomodoro.

Con scalogno e fiori di rosmarino.
Fate marinare lo scalogno
in olio, aceto, timo e rosmarino;
guarnite con fiori di rosmarino.
Servite con pane nero imburrato.



Con burro piccante e lime.
Lavorate a crema burro e paprica
e profumate con scorza di lime
grattugiata; guarnite con erba
cipollina tagliuzzata

Con zenzero e sesamo.
scolate qualche fettina di zenzero
marinato (si acquista in vasetto),
distribuitelo sulle ostriche e
cospargete con semi di sesamo

Con pompelmo e pepe rosa.
Tagliate a spicchetti qualche
fettina di pompelmo rosso
con la scorza; guarnite con bacche
di pepe rosa

CONFEZIONE DA 5 BARRETTE DA 20 GRAMMI DI GRAN MORAVIA RICCHE E NUTRIENTI



NOVITA!

Save the water
GRAN MORAVIA
Water Footprint
www.granmoravia.it/wfprint



Un viaggio emozionante
nella filiera ecosostenibile

ETICHETTA
DI ORIGINE
MULTIMEDIALE

INDICAZIONE DI PROVENIENZA:



È un prodotto Brazzale
realizzato nel proprio caseificio
di Litovel (Repubblica Ceca)
con latte munto esclusivamente
nelle fattorie della filiera
ecosostenibile Gran Moravia (in
Moravia - Rep. Ceca). Stagionato
e confezionato in Italia.



**IN REGALO
UN MAGNETE
DISNEY**



www.granmoravia.com



A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Bianco da ostriche

DAL VERMENTINO SU QUELLE DELICATE, ALLO CHARDONNAY SU QUELLE SAPORITE, GLI ACCOSTAMENTI SONO MOLTI E IMPREVEDIBILI

a cura di Alessandro Gnocchi,
testi di Sandro Sangiorgi

STOCKFOOD

SAPIENTI CONTRASTI

Le ostriche sono un'occasione per mettere alla prova sinergie imprevedibili. Ad esempio, su una tipologia dotata di una radicale sensazione marina è interessante tentare un effetto di contrasto con un bianco delicatamente dolce. In Francia, si accosta il Muscadet, secco e leggiadro, sovente caratterizzato dalla lieve presenza di anidride carbonica. In Italia non abbiamo una tipologia paragonabile, in compenso possiamo vantare Chardonnay dalla spiccata mineralità, utile per affrontare la sensazione grassa e succosa dell'ostrica. Alla Vernaccia di San Gimignano, dallo stile vivo e sostanzioso, sono destinate le ostriche dal sapore intenso e complesso. Il Vermentino possiede la schiettezza odorosa e la brillantezza gustativa per avvicinarsi alle varietà più delicate.

ATTENTI ALLE BOLLICINE

Non è raro vedere serviti spumanti e Champagne insieme a plateau pieni di ostriche. Tale usanza è legata più all'ecce-

zionalità dei protagonisti che a una vera sintonia tattile e gustativa: il perlage e la spiccata acidità dei vini si sovrappone alla salinità dei frutti creando un effetto stucchevole e finendo per negare il piacere ultimo dell'ostrica, quel denso fondo di dolcezza marina. Infine, è preferibile non versare succo di limone sul frutto, inevitabile che entri in competizione col vino.

BIRRA, UNA BUONA IDEA

Un tempo le ostriche erano un umile cibo di strada o da pub, naturale che allora fosse la birra la prima bevanda pronta ad accompagnarle. Nella tradizione irlandese si trova addirittura una birra dal nome inequivocabile, Oyster Stout, nella cui realizzazione è possibile usare acqua delle ostriche. Ma ci sono versioni, prodotte con altre tecniche, che offrono comunque le medesime sensazioni saline. Di sicuro, in entrambi i casi, il matrimonio con il mollusco funziona grazie alla condivisione di un impatto gustativo tenero e di un retrogusto amaricante.

BIANCO VILLA MARGON

Tenute Lunelli, Trento, 0461 972311; 14 €.
È uno Chardonnay di montagna, dunque affilato ed essenziale, capace di coinvolgere con la sua delicatezza e di far trapelare l'impronta calcarea del suolo, aspetti che gratificano l'accostamento con la sottigliezza di una Fine Vert.

TREBBIANO D'ABRUZZO

Azienda agricola Emidio Pepe, Torano Nuovo (TE), 0861 856493; 20 €.
Questo Trebbiano d'Abruzzo è un bianco tutto d'un pezzo, coinvolgente e regale, contadino e severo; per questo pronto a sfidare la densità delle ostriche italiane, in particolare quelle adriatiche, ma anche le sarde San Teodoro.

VERMENTINO RIVIERA LIGURE

Azienda agricola Rocche del Gatto, Albenga (SV), 348 2627094; 12 €.
La famiglia De Andreis coltiva vigne eroiche e produce vini che reggono il tempo, come dimostrano le vecchie annate di Vermentino ancora disponibili sul mercato: da provare sulla cremosità dell'Ostra Regal e sulla ferrosità della Marie Morgante.

CURTEFRANCA BIANCO

Azienda agricola Ca' del Bosco, Erbusco (BS), 030 7766111; 21 €.
È uno Chardonnay di collina, ampio e carnoso; ha una maturità compiuta e accogliente, della quale fa parte anche una generosità alcolica, al punto da consentirgli un confronto aperto con le complesse Marquise de Bonsogne e Special Sauvage.



L'AMORE CONTEMPORANEO PER LA CUCINA.



**DESIGN
FRIENDLY PER
APPASSIONATI
E GOURMAND:
FROM SAMBONET
TO KITCHEN.**

Per svago, anti-stress o per autentico piacere, la passione per i fornelli coinvolge sempre più persone e sempre più giovani. Una tendenza che trova in una vera e propria "new generation" di cuochi un'indicazione chiara dei nostri tempi in cui, alla riscoperta della virtù del cibo, si aggiunge voglia di continua sperimentazione. Il piacere di maneggiare e preparare con personalità gli alimenti della nostra vita, per sé e per gli altri all'insegna della convivialità. È a questi valori che

**UN UNICO CONCEPT,
UN'AMPIA GAMMA
E MATERIALI DIFFERENTI
PER STRUMENTI DA CUCINA
DI OGNI TIPO.**

risponde FROM SAMBONET TO KITCHEN: dedicata ai tanti e nuovi appassionati di cucina, una selezione di prodotti di qualità, dalle performance professionali ma dal design friendly. FROM SAMBONET TO KITCHEN è il concept che guida nuove collezioni e riletture di alcuni dei must SAMBONET, oltre a una proposta innovativa come 12'O'Clock: la linea di pentole in acciaio inox, vetro e morbidi dettagli in silicone dall'estetica contemporanea e super funzionale.



12'O'CLOCK

TEST EXPERIENCE 30 CHEF AMATORIALI HANNO PROVATO LE CASSERUOLE 12'O'CLOCK DIRETTAMENTE A CASA.

A giudicare dalle risposte entusiaste dei nostri tester le casseruole 12'O'Clock hanno superato la prova fornelli. Hanno amato design, maneggevolezza, funzionalità, qualità dell'acciaio e abbinamento cromatico tra questo e il color coccio degli inserti in silicone. Arrostiti, spezzatini, ragù, risotti, zuppe di legumi e verdure hanno messo a dura prova le pentole ma sempre con risultati "appetitosi". Complessivamente un giudizio davvero ottimo!

Barbara, Massimo e Maira hanno trovato il color coccio delle parti in silicone molto gradevole, allegro e facilmente abbinabile alle cromie delle rispettive cucine.

Cinzia ha testato la sua 12'O'Clock preparando un risotto. Ha rilevato la distribuzione omogenea della temperatura che, a suo dire, ha determinato la cottura perfetta.

Floriana ha verificato la comodità e l'uso funzionale dei componenti, in particolare il coperchio in vetro che ha utilizzato come sottopentola e ne ha apprezzato anche l'ancoraggio alla casseruola.

DALLA CUCINA A TAVOLA!

Le pentole in acciaio hanno il fondo ad alto spessore per una migliore conducibilità termica; l'interno è graduato con tacche dosa-liquidi. I rivestimenti di silicone color "coccio" dei manici contribuiscono ad aumentare la sicurezza e maneggevolezza e, con un semplice gesto, il coperchio si trasforma in un originale sottopentola ad alzata. Tutto nelle pentole Sambonet 12'O'Clock è pensato per rendere la cucina un piacere.



www.sambonet.it

www.facebook.com/sambonet.it



Oltre l'**86%** dei tester ha giudicato positivamente l'**Indicatore graduato** all'interno della pentola e le **impugnature** in silicone. Il **73%** definisce **ottimo** il prodotto, il 27% buono. Il **100%** **consiglierebbe** l'**acquisto** per funzionalità, qualità e per il design tutto italiano.

12'O'CLOCK NEWS

12'O'CLOCK E L'INTERA GAMMA DI GADGET "SOFT TOUCH" SI VESTONO DI NUOVO PER IL 2014. DAL CALORE DELLA TRADIZIONE DEL COLOR COCCIO, I DETTAGLI IN MORBIDO SILICONE SONO PROPOSTI IN UNA CARATTERIZZANTE NUANCE "GREY".



Risotti a

Ai cardi con bagna
cauda, pag. 39

Capodanno

CAPOLAVORI DELLA CUCINA ITALIANA,
QUI SI PRESENTANO VESTITI A FESTA.
I CHICCHI, SIMBOLO DI FORTUNA
E RICCHEZZA, ACCOLGONO VERE
GOURMANDISE IN UN MORBIDO ABBRACCIO

a cura di Monica Pilotto, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Adriano Brusaferrì, styling di Alessandro Pasinelli

Con erborinato, mele
e cannella, pag. 39

Piatto Alessi, forchetta Broggi,
piattino pane Wedgwood,
ciotolina Villeroy & Boch, tovaglia
bianca Fazzini e tovagliolo La
Rinascenza. Nella pagina a
sinistra: piatti Herend, forchetta
Broggi, bicchiere acqua Saint
Louis, calice e flûte Baccarat,
piattino pane Chantal Delorme,
bicchiere decorato Abito Qui,
tovagliolo Linum; sul piano carta
da parati Chivasso, sullo sfondo
tessuto Silva. Indirizzi a pagina 6



Con tartufo, fegatini
d'anatra e lardo, pag. 40

Piatto La Porcellana Bianca,
piattino pane Gien, forchetta
Broggi, bicchiere acqua
Saint Louis, calice vino
Moser, flûte Baccarat,
runner e tessuto Silva.
Nella pagina a sinistra:
piatto Wedgwood, calice e
brocca Saint Louis, addobbi
CoinCasa, tessuto Silva.
Indirizzi a pagina 6

Alla granceola
e prosecco, pag. 40





Con crema di carciofi,
pag. 40

Piatto fondo Domino, piatto piano Wedgwood, forchetta Cutipol, piattino con bordo dorato Abito Qui, bicchiere acqua e flûte nero Baccarat. Sul piano: tessuto bianco e nero Silva e carta da parati con farfalle Chivasso. Indirizzi a pagina 6

MITICA BONTÀ

Una leggenda indiana narra che il dio Shiva, come pegno d'amore, donò al mondo un alimento nuovo che non venisse mai a noia all'umanità.

Ingrediente eclettico della cucina internazionale, ci piace pensare che il riso sia nato così. Il cereale più consumato al mondo conta solo in Italia oltre una trentina di varietà, tra le quali il Vialone nano e il Camaroli, particolarmente indicati per i risotti grazie ai chicchi grossi e allungati che tengono bene la cottura e restano separati. Un buon risotto deve risultare morbido, cremoso e "all'onda". Per la buona riuscita sono fondamentali tre passaggi. Il fondo costituito dal soffritto - cipolla o scalogno tritati finemente in burro o olio - che deve procedere a fiamma dolce. La tostatura che sigilla nel chicco profumi e aromi: si mescola il riso nel fondo per pochi minuti, finché appare quasi trasparente e scoppiettante in casseruola. Infine la mantecatura che avviene lontano dal fuoco, qualche minuto prima della fine della cottura. In questa fase si può aggiustare di sapore con sale e pepe.



AI CARDI CON BAGNA CAUDA

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli - 1 cardo gobbo - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 1,5 litri di brodo vegetale o acqua - 1 cucchiaino di petali di calendula secchi (facoltativo) - 1 limone - aceto - 2 cucchiaini di panna acida - 1 cipolla - olio extravergine di oliva - sale
per la bagna cauda: 4 spicchi di aglio - 100 g di acciughe sott'olio - 1/2 bicchiere scarso di olio extravergine di oliva

● **1** Pulite il cardo dai filamenti, tagliatelo a tocchetti e tuffateli in acqua e aceto perché non anneriscano. Bolliteli in acqua acidulata con succo di limone e salata per 45 minuti, finché risulteranno teneri.

● **2** Intanto preparate la bagna cauda: sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a metà, eliminate i germogli verdi interni e bolliteli per 30 minuti. Spezzettate le acciughe e cuocetele in una piccola casseruola con l'olio e l'aglio, a fuoco dolce, finché si saranno disfatte. Per ottenere una crema omogenea, passate tutto con il frullatore a immersione.

● **3** Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela soffriggere con 2 cucchiaini di olio; salate, aggiungete i dadini di cardo e saltateli brevemente. Unite il riso, tostatelo qualche minuto e sfumate con il vino. Quindi aggiungete il brodo. Qualche minuto prima che il riso sia arrivato a cottura, incorporate i petali di calendula. A fine cottura mantecate con la panna acida e regolate di sale. Distribuite nei piatti e completate con la bagna cauda.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti

● Cottura 1 ora e 15 minuti

● 495 cal/prozione



CON ERBORINATO, MELE E CANNELLA

PER 4 PERSONE

320 g di riso Vialone nano - 1/2 cipolla dorata - 1 mela Golden - 1 mela Annurca - 2 cucchiaini di zucchero - 1/2 limone - cannella in polvere - 1 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiaini di mascarpone - 150 g di formaggio erborinato (stilton o gorgonzola) - burro - sale - pepe macinato al momento

● **1** Sbucciate le mele, tagliatele a dadini e mettetele a bagno con acqua e succo di limone. Scolatele e saltatele in padella con 1 cucchiaino di burro e lo zucchero, finché avranno preso colore. Toglietele dal fuoco e tenetele da parte in un piatto.

● **2** Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e soffriggetela con un cucchiaino di burro. Unite il riso e tostatelo nel condimento, salate, sfumate con il vino e portate a cottura aggiungendo poco alla volta l'acqua bollente.

● **3** Amalgamate il mascarpone al formaggio erborinato e, a fine cottura, scioglietelo nel risotto con una punta di cannella in polvere e metà delle mele. Profumate con una macinata di pepe, distribuite il risotto nei piatti e completate con le mele rimaste. Se vi piace, aggiungete ancora cannella e pepe.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti

● Cottura 30 minuti

● 500 cal/prozione





CON TARTUFO, FEGATINI D'ANATRA E LARDO

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli - 1 scalogno - 4 foglie di salvia - 6-8 fegatini di anatra (o di pollo) - 2,5 litri di brodo vegetale o di pollo leggero - 4 fettine lunghe di lardo - 1 tartufo nero da 30 g - 1 bicchierino di Marsala - 50 g di burro - 40 g di parmigiano grattugiato - sale - pepe macinato al momento

- 1 Portate a ebollizione 1 litro di brodo, immergetevi i fegatini ben puliti, riportate a bollore, spegnete e lasciate intiepidire (30 minuti circa). Scolate i fegatini e scartate il brodo.
- 2 Soffriggete lo scalogno tritato finemente con metà del burro, unite la salvia e fatela rosolare. Tostate il riso nel condimento, sfumatelo con il Marsala e proseguite la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo bollente rimasto.
- 3 Tagliate dalla parte centrale del tartufo 12 fettine sottili, tritate o grattugiate il rimanente. Riducete i fegatini a pezzetti, aggiungetene 2/3 al riso a metà cottura, dopo aver eliminato la salvia. In un padellino sciogliete il burro rimasto con il tartufo grattugiato a fuoco dolce. Mantecate il risotto con il parmigiano e il burro al tartufo preparato e regolate di sale. Versatelo nei piatti individuali, cospargete con il resto dei fegatini, guarnite con le fettine di tartufo velate dalle fette di lardo tagliate a metà. Pepate a piacere.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti

- Cottura 25 minuti
- 560 cal/porzione



ALLA GRANCEOLA E PROSECCO

PER 4 PERSONE

320 g di riso Vialone nano - 1 granceola o granchio da 700-800 g - 12 piccole code di gamberi rossi - 1 cipolla piccola - 1 bicchiere di Prosecco - qualche filo di erba cipollina - 1,5 litri di brodo vegetale o acqua - 7 cucchiaini di olio extravergine di oliva - sale - pepe nero macinato al momento

- 1 Bollite la granceola per 20 minuti; aprite il carapace e trasferite il contenuto in una ciotola, tenendo da parte un cucchiaino di corallo. Con uno schiaccianoci rompete le zampe ed estraete la polpa, che conserverete separata dal contenuto del carapace. Stemperate il corallo in 2 cucchiaini di olio tiepido e salate.
- 2 Tritate la cipolla e soffriggetela con 4 cucchiaini di olio; unite il riso, tostatelo qualche minuto, sfumate con il vino e aggiungete il brodo poco alla volta. Quando il riso sarà a 3/4 di cottura aggiungete il contenuto del carapace.
- 3 Saltate le code di gambero con 1 cucchiaino di olio e tritate l'erba cipollina. Portate il riso a fine cottura, aggiungete la polpa estratta dalle zampe, le code di gambero, l'erba cipollina, regolate di sale e pepate. Servite il risotto nei piatti "macchiato" con l'olio al corallo.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti

- Cottura 35 minuti
- 520 cal/porzione



CON CREMA DI CARCIOFI

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli - 5 carciofi giovani - 40 g di pancetta tesa dolce - 1 cipolla piccola - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 1,5 litri di brodo vegetale o acqua - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - 20 g di ricotta secca al pepe - amido di mais - olio di semi di arachidi per friggere - sale

- 1 Mondate 4 carciofi eliminando le foglie esterne e l'eventuale fieno; pelate i gambi e bolliteli 20-25 minuti in acqua salata. Tenete da parte qualche cucchiaino dell'acqua di cottura, scolate i carciofi e riduceteli in crema con il frullatore a immersione, versando a filo 2 cucchiaini di olio d'oliva e l'acqua salata conservata. Tenete la crema coperta di olio in una ciotola.
- 2 Sbucciate la cipolla e tritatela finemente; riducete la pancetta a dadini e fate soffriggere il tutto in casseruola con il burro. Unite il riso, tostatelo qualche minuto, salatelo e sfumate con il vino. Versate 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura aggiungendo il brodo ogni volta che il riso si asciuga.
- 3 Pulite il carciofo rimasto e tagliatelo a piccoli spicchi. Infarinateli con l'amido di mais e frigeteli in abbondante olio. Quindi scolateli su carta assorbente. Portate a cottura il riso, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con la crema di carciofi e la ricotta secca grattugiata. Servitelo nei piatti individuali e guarnitelo con gli spicchi di carciofo fritti.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti

- Cottura 45 minuti
- 490 cal/porzione

CHI L'HA DETTO
CHE CIÒ CHE NASCE
TONDO



NON PUÒ
DIVENTARE
QUADRATO



Nasce lo Spaghetti Quadrato: più ruvido, più spesso, più tenace.

6 BUONE RAGIONI PER INNAMORARSENE

1

MATERIA PRIMA

Selezionate e macinate nel nostro molino, le migliori varietà di grano duro utilizzate da La Molisana vantano un contenuto proteico mai inferiore al 14%.

2

FORMA QUADRATA

Stuzzicante al palato, sorprende per la capacità di catturare il condimento sui quattro lati, raddoppiando il godimento di ogni piatto.

3

SPESSORE

Il piacere puro ha un formato mm 2x2: consistente e gustoso, riesce a conquistare a lungo ogni palato.

4

TENACITÀ

L'elevata qualità e quantità del glutine conferisce alla pasta elasticità e tenacità straordinarie in fase di cottura.

5

TRAFILATURA AL BRONZO

Un plus che conferisce alla superficie la ruvidità ottimale per catturare il condimento e la porosità ideale per i sughi corposi.

6

COLORE

Dorato e brillante, ricorda il colore dei generosi campi di grano da cui nasce la pasta La Molisana.



Vuoi essere protagonista del ricettario dedicato allo Spaghetti Quadrato?

Vai su:

www.lamolisana.it/lo-spaghetto-quadrato.php

la Molisana
DAL 1912
REALIZZIAMO IL SOGNO
DI OGNI SPIGA.

Seguici su



www.lamolisana.it

SEMPLICI PIACERI

Pesce chic

PETALI DI FIORI, GERMOGLIE E DETTAGLI RAFFINATI
TRASFORMANO MOLLUSCHI E CROSTACEI
IN ELEGANTI PREPARAZIONI DA GRAN SOIRÉE

a cura di Marina Cella, ricette di Gabriele Badini,
foto di Stefania Sainaghi, styling di Monica Cattaneo.
Ha collaborato Alessandra Avallone.
Si ringrazia il ristorante Da Claudio per l'ospitalità

Fish, chips
& flowers, pag. 47



CAPESANTE DORATE CON PUREA DI MELE E ZENZERO

PER 4 PERSONE

12 grosse capesante senza corallo - 2 mele Granny Smith -
2 scalogni - 1 noce di zenzero fresco - 1 uovo - pangrattato -
olio extravergine d'oliva - olio di arachidi - sale

- 1 Tagliate le mele, privatele del torsolo e cuocetele in acqua bollente con 2/3 dello zenzero tagliato a fettine. Quando sono tenere (dopo 15 minuti circa), scolatele e frullatele con 1 presa di sale e 1 cucchiaino di extravergine, unendo lo zenzero rimasto grattugiato con uno zester (grattugia per le scorze).
- 2 Affettate gli scalogni, passateli nell'uovo sbattuto con una presa di sale e poi nel pangrattato. Scaldate abbondante olio di arachidi in una grossa padella o in una friggitrice, immergetevi gli anelli di scalogno e friggeteli finché sono dorati. Scolateli e fateli asciugare sulla carta assorbente.
- 3 Cuocete le capesante in una padella di acciaio a fuoco vivo con un filo di olio d'oliva per pochi minuti e salatele. Versate nei piatti un fondo di crema di mela, disponete sopra le capesante, guarnite con gli scalogni e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 270 cal/porzione

Posate Auerhahn. In questa pagina: piatto Medard de Noblat. Nella pagina accanto: piatto piano Wedgwood, piatto in gres e fondina Medard de Noblat. Indirizzi a pagina 6

Piatti Medard de Noblat.
In questa pagina, posate
Auerhahn. Nella pagina
accanto bicchieri Atlantis.
Indirizzi a pagina 6

Ravioli di branzino
con salsa di acciughe
e cime di rapa, pag. 47

BRANZINO CON TOPINAMBUR E LIQUIRIZIA

PER 4 PERSONE

4 tranci di branzino sfilettato - 300 g di topinambur grandi - latte
- 1 cucchiaino di polvere di liquirizia - burro - olio di arachidi
- olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Pelate i topinambur, immergendoli man mano in acqua fredda. Con la mandolina tagliatene uno a fettine sottili, immergetele in acqua fredda, scolatele e asciugatele. Ricavate 12 cubi dai topinambur rimasti e tenete da parte gli scarti. Cuocete i cubi a vapore per 10 minuti, finché sono teneri; poi arrostiteli in padella con un filo di olio d'oliva. Nel frattempo lessate gli scarti di topinambur tenuti da parte in poca acqua e latte, frullateli a crema con un cucchiaino di liquido di cottura e un filo d'olio d'oliva e regolate di sale.
- **2** Stemperate la polvere di liquirizia in un bicchiere d'acqua, portate a ebollizione mescolando continuamente e legate la crema con una noce di burro.
- **3** In una padella ben calda cuocete il branzino dalla parte della pelle per 5-6 minuti, finché è croccante; giratelo per pochi secondi e salate. Friggete in olio di arachidi bollente le chips di topinambur. Distribuite sui piatti la crema preparata, appoggiatevi sopra i tranci di branzino, i dadi di topinambur arrostiti e le chips e guarnite con gocce di crema di liquirizia.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 275 cal/porzione



GAMBERI DI SANREMO ALLE NOCCIOLE

PER 4 PERSONE

12 gamberi di Sanremo - 2-3 cucchiaini di nocciole (se possibile Tonda gentile delle Langhe) - farina - 2 uova - pangrattato - 2 bicchierini di aceto balsamico o salsa di soia leggera - olio di arachidi - sale

- **1** Sgusciate le code dei gamberi lasciandole attaccate alle teste ed eliminate il filetto nero. Tritate le nocciole e mescolatele con altrettanto pangrattato. Sbattete le uova e salatele leggermente. Passate le code nella farina, poi nell'uovo e nella panatura alle nocciole; ripetete gli ultimi 2 passaggi una seconda volta.
- **2** Fate ridurre della metà l'aceto balsamico. Friggete i gamberi in olio bollente, scolateli e serviteli ben caldi in cartocci di carta con l'aceto balsamico o con la salsa di soia. Se vi piace accompagnate con patate a chips.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 10 minuti ● 300 cal/porzione



Piatto Medard de
Noblat, bicchieri
Atlantis. Indirizzi
a pagina 6



FISH, CHIPS & FLOWERS

PER 4 PERSONE

4 aragostine - 4 gamberi viola - 4 scampi di Mazara - 4 trancetti di rombo - 4 trancetti di branzino - 1 grosso topinambur - 2 patate Ratte - 2 patate viola - fiori eduli - rametti di cerfoglio e dragoncello - germogli di shiso rossi e verdi - 1 tazza di pane grattugiato (se possibile il giapponese panko, a base di scaglie di pane e farina di riso, si trova nei negozi di specialità orientali) - 1 cucchiaino di pistacchi tritati finemente - olio di arachidi - 125 g di farina - 1 uovo - sale -

- **1** Mescolate in una ciotola 1,8 dl di acqua ghiacciata e l'uovo; unite la farina, poca alla volta, mescolando il minimo indispensabile, fino a ottenere una pastella non omogenea e fluida.
- **2** Sgusciate le code dei crostacei. Pelate e affettate finemente topinambur e patate, immergeteli in acqua fredda per 15 minuti, scolate e asciugate molto bene in un telo. Friggeteli nell'olio di arachidi bollente finché sono croccanti e scolateli in un colino di metallo.
- **3** Immergete i trancetti di pesce e i crostacei puliti nella pastella, passateli nel pangrattato mescolato ai pistacchi e frigeteli nell'olio bollente. Scolateli e fateli asciugare sulla carta assorbente.
- **4** Disponete nei piatti le chips di topinambur e patate, il pesce e i crostacei. Guarnite con i fiori, le erbe e i germogli. Potete accompagnare con una maionese aromatizzata alla soia.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ●
Cottura 20 minuti ● 500 cal/porzione



UNO CHEF IN PESCHERIA

A Milano è un'istituzione per gli amanti del pesce. È la storica pescheria Da Claudio, che ci ha ospitato per questo servizio, oggi anche raffinato ristorante. La guida della cucina è affidata al giovane chef Gabriele Badini, già nella brigata di Cracco a Milano, poi al Principe di Savoia con Paola Budel e al Park Hyatt con Filippo Gozzoli e Andrea Aprea.

Quali sono i pesci più raffinati?

L'eleganza del piatto dipende dall'abilità di chi lo compone: anche un pesce povero come la spatola, simile alla murena, può fare bella figura se ben presentato. Ci sono però alcune specie che hanno un aspetto più accattivante. Fra i crostacei i gamberoni carabineros, spagnoli, molto grossi e di colore rosso fuoco. Ma anche i nostri gamberi rossi o viola. Fra i molluschi, oltre alle ostriche e alle capesante, sono molto decorativi i ricci di mare: quelli nostrani, neri lucidi, o gli oceanici verdi o viola. Passando ai pesci, la triglia risalta per il suo manto rosato mentre il rombo ha una forma insolita e decorativa.

E per decorare il piatto? Bastano piccoli tocchi per dare colore e valorizzare il pesce. Io per esempio uso i fiori eduli, che si trovano di tante sfumature diverse; i germogli; qualche fogliolina di erbe aromatiche come il timo o il finocchietto. Oppure i frutti di bosco, dalle belle tinte squillanti.



RAVIOLI DI BRANZINO CON SALSA DI ACCIUGHE E CIME DI RAPA

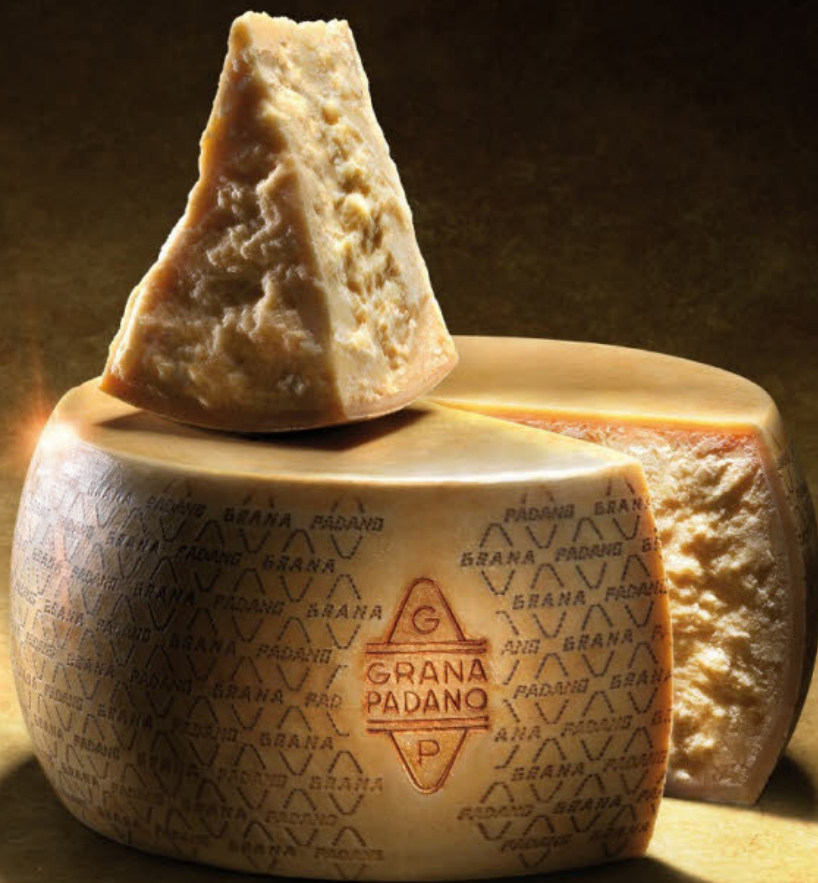
PER 4 PERSONE

200 g di farina - 2 uova - 1 branzino di 700 g - 1 foglia di alloro - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 piccola cipolla - 1,5 dl di panna fresca - 8 filetti d'acciuga sott'olio - 200 g di cime di rapa pulite - 1 spicchio d'aglio - 1 peperoncino piccolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- **1** Impastate la farina con le uova e una presa di sale e fate riposare la pasta nella pellicola per 30 minuti.
- **2** Preparate un court bouillon con le verdure, l'alloro, 2 litri di acqua, sale e qualche grano di pepe. Immergetevi il branzino pulito e fate sobbollire 10 minuti. Lasciate riposare 5 minuti.
- **3** Scolate il pesce, spolpatelo e frullate la polpa con la panna, sale e una macinata di pepe. Trasferite la farcia in una sac à poche.
- **4** Riprendete l'impasto e tiratelo a strisce sottili. Su ogni striscia deponete delle mezze noci di farcia a distanza regolare, coprite con un'altra striscia di pasta e sigillatela intorno al ripieno con la pressione delle dita. Ritagliate i ravioli con un coppapasta, richiudeteli e lessateli in acqua bollente salata.
- **5** Sciogliete le acciughe in un pentolino con 1/2 cucchiaino di acqua. Scottate le cime di rapa in acqua bollente, scolatele e passatele in padella con un filo d'olio, l'aglio e il peperoncino. Servite i ravioli conditi con la crema di acciughe e le cime di rapa saltate. A piacere guarnite con petali di fiori.

MEDIA ● Preparazione 1 ora + riposo ●
Cottura 25 minuti ● 495 cal/porzione

È arrivato il momento di Grana Padano Riserva



Grana Padano Riserva attende oltre 20 mesi un'occasione speciale, per offrirti il suo sapore ricco e pieno, mai aggressivo. Lo riconosci dalla pasta a grana particolarmente evidente, dal colore paglierino giallo intenso e dal gusto inconfondibile.



Per un invito importante, un primo gourmet

Millefoglie di carnaroli ai carciofi e Grana Padano su crema di zafferano

Stabilire il menu di un giorno speciale è un'appassionante impresa che si fa strada nella mente parecchio tempo prima e che prende forma intorno ad alcuni punti fermi. Questa è l'occasione giusta per pensare a Grana Padano Riserva, invecchiato oltre 20 mesi e pronto per sprigionare tutto il suo sapore e la sua unicità. Per esempio in un primo piatto favoloso come quello che ti proponiamo.

Scopri altre idee per Grana Padano Riserva

Un formaggio così è sempre una soluzione brillante. Per un aperitivo, Grana Padano Riserva con grissini artigianali al sesamo, alle olive o al farro, abbinato a bollicine da metodo classico. Per una cenetta da intenditore a fuochi spenti, Grana Padano Riserva con noci, pere e una selezione di mieli e mostarde. Con un vino rosso morbido, ma tannico.

Scopri le altre stagionature di Grana Padano

Grana Padano stagionato da 9 a 16 mesi è il formaggio da pasto per eccellenza, con un gusto dolce, delicato, che ricorda il latte ed è ideale per insalate, salse e creme. Grana Padano stagionato oltre 16 mesi ha gusto saporito e pronunciato, ma mai piccante, perfetto per la grattugia, per soufflé e tortini.

Ingredienti per 4 persone:

Cialda: 40g Grana Padano Riserva grattugiato, 80g burro

Riso: 200g riso Carnaroli, 2 carciofi sbarbati, vino bianco e brodo vegetale, 80g burro, 100g Grana Padano Riserva grattugiato, 20g olio extravergine di oliva, sale

Crema di zafferano: 800ml latte, 1g zafferano in bustine, sale, pepe e noce moscata, 60g burro, 40g farina



Preparazione:

Cialde: in un padellino antiaderente posizionare 3 anelli di acciaio circolari, cospargeteli di Grana Padano Riserva e formate delle piccole cialde.

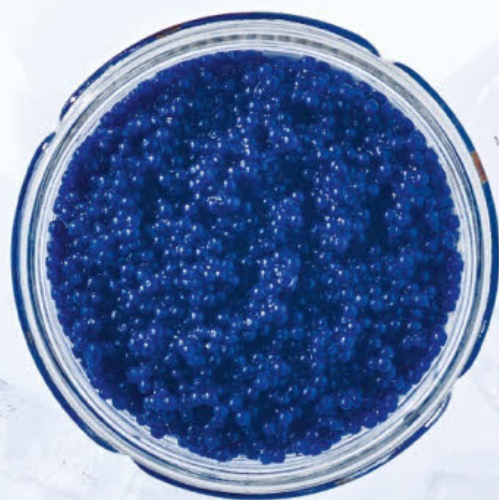
Riso: fate scottare i carciofi tagliati a concassé in un filo di olio di oliva. In un tegame, rosolate un po' di burro, aggiungetevi il riso e infine sfumate con il brodo vegetale. A metà cottura aggiungete i carciofi tagliati. Mantecate con burro freddo e Grana Padano Riserva.

Crema di zafferano: sciogliete il burro e aggiungete la farina, mescolando bene. Incorporate con cura il latte bollente e aggiustate di sale e pepe. Infine unitevi il Grana Padano e lo zafferano. Al centro del piatto posizionate l'anello di acciaio con alla base la prima cialda di Grana Padano. Con un cucchiaino, aggiungete il riso e schiacciatelo con cura. Posizionate la seconda cialda e ripetete l'operazione terminando il tutto con la terza cialda. Sulla cima della millefoglie, posizionate una quenelle di riso, qualche scaglia di Grana Padano Riserva e un ciuffo di prezzemolo. Versate la salsa allo zafferano attorno alla millefoglie, decorate con erba cipollina e gocce di glassa all'aceto balsamico.

IL TOCCO IN PIÙ

uova di pesce

PERLINE
PREZIOSE CHE
RACCHIUDONO
TUTTO IL PROFUMO
DEL MARE. CON QUELLE
DI LOMPO E SALMONE SI
PUÒ DARE UNO SPECIALE
CHARME AD ANTIPASTI,
PRIMI PIATTI
E INSALATE



a cura di
Silvia Tatozzi,
testo di Mariarosa
Schiaffino, ricette di
Claudia Compagni,
styling di Stefania Aledi
foto di Felice
Scoccimarro
/Alkemia

Piatto IVV, posata
Mepra, tovagliolo Le
Jaquard Français.
Indirizzi pagina 6

Se il caviale è, con il tartufo, il cibo più prezioso che esista, simbolo di lusso oltre che prelibatezza per gourmand raffinati, anche le altre uova di pesce, meno nobili ma più abbordabili, offrono sottovetro tutto il loro sapore seducendo con colori brillanti declinati nei toni del grigio, del rosso e dell'arancio. Le più diffuse sono quelle di lompo (in basso e al centro nella pagina accanto), le più interessanti quelle di salmone (in alto), preziose alleate nel fare bella figura con gli ospiti o per un'occasione speciale, semplicemente servite con crema acida o yogurt magro, o spalmate su crostini o crêpes di grano saraceno. Perfette per impreziosire le uova sbattute

con poco latte e passate nel burro sul fuoco quel tanto che basta a farle rapprenderle mantenendole morbide. E se il connubio ideale per le uova di lompo e di salmone è quello con semplici patate bollite, anche con una pasta all'uovo burro e panna oppure con riso olio e limone sono deliziose. Ci si può anche decorare una crema al mascarpone, delle quenelle di formaggio fresco, una crema di fave o di ceci. Il tutto da servire freddo, perché queste uova sono delicatissime e non vanno cotte o trattate. Con le uova di muggine salate e pressate, invece, si ottiene la bottarga, condimento veloce ed elegante per gli spaghetti; con quelle di merluzzo

> segue a pag. 53



Fettucce all'arancia
con uova di lompo,
pag. 52



**Gelatina di spumante
con bocconcini di salmone**

GELATINA DI SPUMANTE CON BOCCONCINI DI SALMONE

PER 4 PERSONE

120 g di salmone affumicato a fette - 1 avocado maturo - 30 g di uova di salmone - 2 dl di spumante - 5 g di gelatina in fogli - sale

- **1** Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. Rivestite con un foglio di pellicola 4 stampini da muffin di 5 cm di diametro e ricoprite l'interno con fettine di salmone leggermente accavallate, lasciandole sbordare dallo stampo.
- **2** Sbucciate l'avocado, eliminate il nocciolo, tagliatelo a dadini e salatelo leggermente. Distribuitene metà negli stampini e ponete al centro di ciascuno 1/2 cucchiaino di uova di salmone.
- **3** Coprite con l'avocado rimasto e richiudete le fettine di salmone sui bocconcini. Avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per mezz'ora.
- **4** Scolate la gelatina, scioglietela in un pentolino su fiamma bassissima con un cucchiaino di spumante. Unitela al resto del vino, versatela in una teglia quadrata di 22 cm di lato circa, in modo da ottenere uno spessore di 1/2 cm. Fate rapprendere in frigo, riducete a cubetti e servite la gelatina con i bocconcini di salmone e le uova di pesce rimaste.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + il riposo
- Cottura 2 minuti ● 190 cal/porzione

TORTINI DI PATATE E SCALOGNO CON UOVA DI LOMPO

PER 4 PERSONE

500 g di patate - 1 scalogno - 1 albume - 100 g di panna acida - germogli misti - uova di lompo - 30 g di burro - sale

- **1** Lavate le patate e lessatele. Scolatele, sbucciatele e grattugiatele con una grattugia a fori grossi. Tritate finemente lo scalogno, mescolatelo con le patate, l'albume e una presa di sale.
- **2** Sciogliete il burro in una padella antiaderente, distribuitevi il composto di patate in dischi (4 cm di diametro per 1,5 cm di spessore). Fateli dorare 2 minuti per lato e serviteli caldi con panna acida, germogli e uova di lompo.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 185 cal/porzione

FETTUCCE ALL'ARANCIA CON UOVA DI LOMPO

PER 4 PERSONE

200 g di farina - 2 uova - 30 g di uova di lompo - 1 arancia non trattata - 10 g di erba cipollina - 40 g di burro - pepe nero

- **1** Grattugiate la scorza d'arancia, spremetene il succo e filtratelo. Impastate la farina con la scorza e le uova fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti. Stendete la pasta con l'apposita macchinetta fino alla penultima tacca, ricavate tante fettucce e disponetele su un vassoio foderato di carta da forno spolverizzato di farina.
- **2** Sciogliete il burro in un pentolino, unite il succo di arancia e lasciatelo ridurre della metà su fiamma bassa.
- **3** Cuocete la pasta, conditela con la riduzione preparata; completate con l'erba cipollina tagliuzzata, le uova di lompo e una macinata di pepe.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 7-8 minuti ● 300 cal/porzione



Tortini di patate e scalogno
con uova di lompo

> segue da pag.51

affumicate, popolari in Svezia e Norvegia, si farciscono i panini. In Danimarca, invece, si mettono uova di lompo sopra mezze uova sode o sui gamberetti. Anche le cucine orientali e mediorientali, soprattutto quella dell'Iran, Paese dove si produce tradizionalmente un caviale di altissima qualità, ne fanno un uso frequente. Nella cucina giapponese uova di salmone, di aringa, di merluzzo, di muggine o di riccio di mare vengono servite con il riso, il sushi, l'insalata di alghe e molte altre pietanze. Quelle di storione, il mitico caviale, vera tentazione per occhi e palato, oltre che per ingioiellare tartine sono perfette anche da sole. L'ideale è affondare il cucchiaino, di madreperla come da tradizione, direttamente nella scatola.

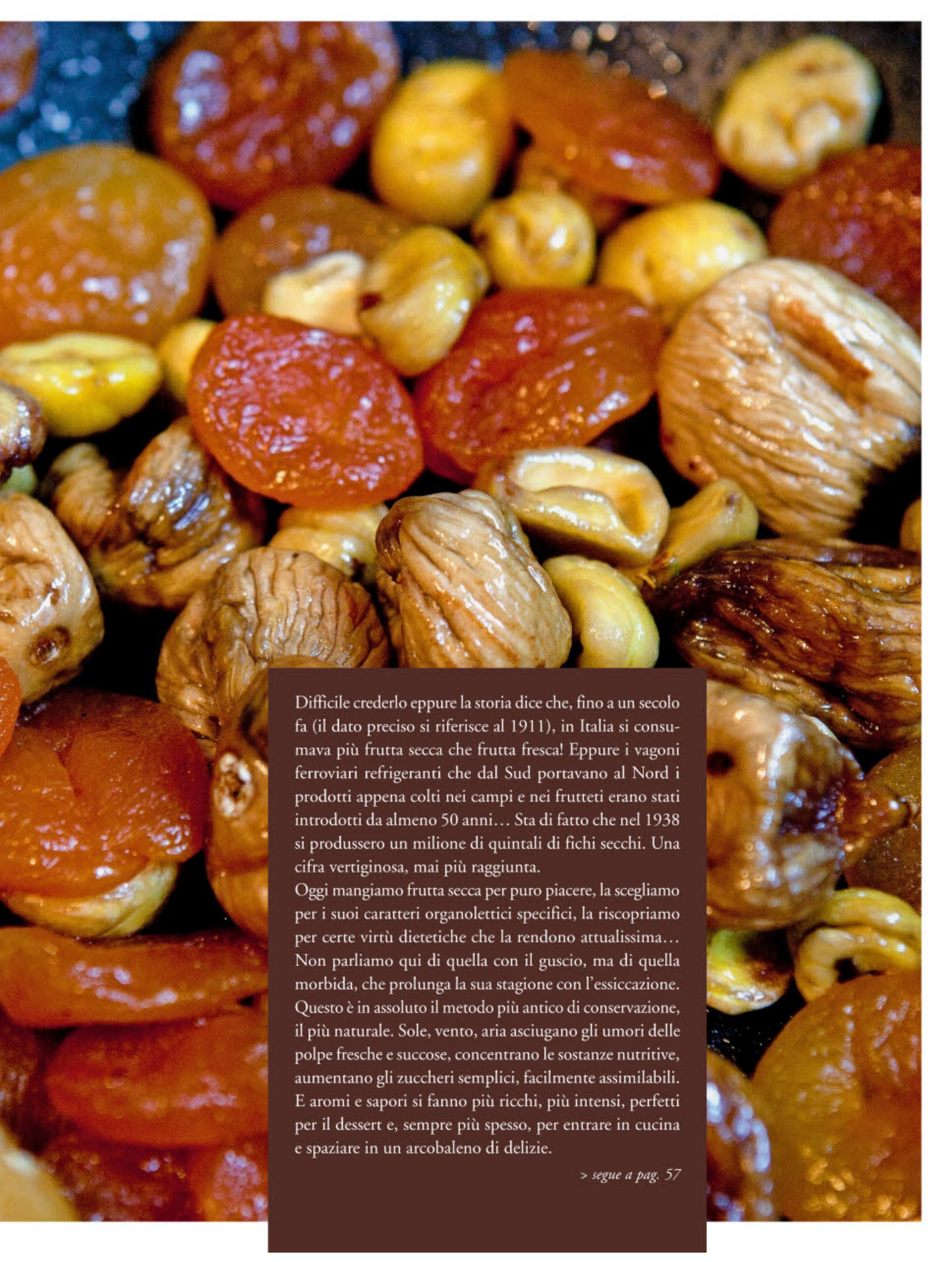
Morbida frutta secca

FICHI, UVA O ALBICOCCHIE, MA ANCHE ANANAS,
MANGO, DATTERI... ESSICCATI A REGOLA D'ARTE
SONO UN CONCENTRATO DI GUSTO E DI
SOSTANZA. PERFETTI DAL PRIMO AL DESSERT

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra
Avallone, foto di Adriano Brusaferrì, styling di Alessandro Pasinelli Studio



A sinistra, vassioio
in rame Paola C.,
cucchiaino Broggi, piatto
crema Nicola Fasano,
piatto Wedgwood,
tovaglia Society.
Indirizzi a pagina 6



Difficile crederlo eppure la storia dice che, fino a un secolo fa (il dato preciso si riferisce al 1911), in Italia si consumava più frutta secca che frutta fresca! Eppure i vagoni ferroviari refrigeranti che dal Sud portavano al Nord i prodotti appena colti nei campi e nei frutteti erano stati introdotti da almeno 50 anni... Sta di fatto che nel 1938 si produssero un milione di quintali di fichi secchi. Una cifra vertiginosa, mai più raggiunta.

Oggi mangiamo frutta secca per puro piacere, la scegliamo per i suoi caratteri organolettici specifici, la riscopriamo per certe virtù dietetiche che la rendono attualissima... Non parliamo qui di quella con il guscio, ma di quella morbida, che prolunga la sua stagione con l'essiccazione. Questo è in assoluto il metodo più antico di conservazione, il più naturale. Sole, vento, aria asciugano gli umori delle polpe fresche e succose, concentrano le sostanze nutritive, aumentano gli zuccheri semplici, facilmente assimilabili. E aromi e sapori si fanno più ricchi, più intensi, perfetti per il dessert e, sempre più spesso, per entrare in cucina e spaziare in un arcobaleno di delizie.

> segue a pag. 57



TRECCIA DI PANE ALLE ALBICOCCHIE

PER 8 PERSONE

750 g di farina - 2 bustine
di lievito di birra secco -
350 g di albicocche secche -
100 g di zucchero di canna -
100 g di zucchero bianco -
50 g di burro - 3 uova - sale
per il topping - 50 g di farina -
1 cucchiaino di cannella -
2-3 cucchiari di burro -
2 cucchiari di mandorle sfilettate

- **1** Fate ammorbidire le albicocche secche per qualche minuto in 4 dl di acqua bollente; quando sono tenere, passatele al mixer per ridurle a crema, incorporate 60 g di zucchero di canna e lasciate raffreddare.
- **2** Mescolate nella ciotola della planetaria 250 g di farina con lo zucchero bianco, 2 prese di sale e il lievito secco. Aggiungete il burro morbido e 2,4 dl di acqua tiepida. Sbattete gli ingredienti con la pala piatta per 2 minuti. Aggiungete quindi le uova, uno alla volta, e il resto della farina, poca per volta.
- **3** Sostituite la pala con il gancio per impastare. Lavorate l'impasto per 5-6 minuti finché risulta liscio ed elastico. Stendetelo formando un rettangolo di 21x26 cm circa. Dividetelo in 3 strisce nel senso della lunghezza. Distribuite un cordone di ripieno di albicocche su ogni striscia; chiudete a tubo le strisce di pasta riunendo i lati, poi intrecciatele.
- **4** Impastate con le mani la farina, la cannella e il burro per il topping, distribuite l'impasto a briciole sopra la treccia, cospargete con le mandorle e lo zucchero di canna rimasto; coprite e lasciate lievitare 8 ore. Cuocete a 180° per 3 minuti circa.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + lievitazione
- Cottura 35 minuti
- 655 cal/porzione

Tagliere Ikea, tovaglia Society.
Nell'altra pagina, piatto
Wedgwood, bicchiere Alessi,
tagliere Ikea, pentolino in
rame Chantal Delorme.
Indirizzi a pagina 6



COSTOLETTE DI MAIALE CON SALSA DI MANGO ESSICCATO

PER 4 PERSONE

4 costolette di maiale con il filetto
- 80 g di mango e papaia essiccati
- 20 g di alchechengi essiccati -
1 bicchiere di vino bianco secco -
1 cipolla dolce - 3 fettine di
zenzero - 2,5 dl di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di farina - burro -
olio extravergine d'oliva - sale -
pepe macinato al momento

- **1** Tagliate il mango e la papaia a dadini, poi immergeteli in acqua bollente con gli alchechengi per 15 minuti. Tritate la cipolla e lo zenzero, soffriggeteli con 2 cucchiaini d'olio, sfumate con il vino bianco e salate. Quando la cipolla diventa trasparente, unite la frutta ben scolata.
- **2** Cospargete di farina, bagnate con il brodo e cuocete 5 minuti mescolando per evitare che si formino grumi, legate la salsa con una piccola noce di burro, regolate di sale e pepate.
- **3** Nel frattempo, cuocete le costolette in una padella antiaderente, senza grassi; fatele dorare su entrambi i lati, salate, pepate e terminate la cottura in forno a 100° per 20 minuti. Servitele con la salsa preparata e, se vi piace, con una insalatina di spinaci e germogli di crescione.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 45 minuti ● 335 cal/porzione

> segue da pag. 55

Sorprendenti matrimoni

I fichi secchi e l'uva "passa" sono grandi protagonisti dell'area mediterranea: "pane" dei poveri, cibo dei legionari romani perché energetici e pratici, i primi entrano in un'infinità di dolci tradizionali, hanno una predilezione per il cioccolato e per la frutta con il guscio, specie mandorle e noci, coi quali si accoppiano in fagottini squisiti. L'uva, detta più spesso uvetta, è d'obbligo coi suoi acini brunodorati nei panettoni, nei pandolci e in mille torte, ciambelle, frittelle. Ma le sue risorse sono ben più ampie.

Per restare in Italia, entra nella ricetta dello stoccafisso alla ghiotta siciliano e può dare ottime idee per risi (non risotti) ispirati al medioriente da servire con note piccanti. La bontà della polpa aromatica e zuccherina delle prugne sta benissimo con le carni, specie quella di maiale, e nel ripieno del tacchino e della faraona o negli impasti di originali pancakes. Gradevolmente dolceacidule, le albicocche secche, col loro colore fra l'arancio e il caramello, sono una tentazione sia nei dolci che con la carne delicata del vitello, magari insieme ai fichi e alle castagne.

> segue a pag. 62

PILAF DI RISO SELVAGGIO CON MIRTILLI, UVETTE E GOJI BERRIES

PER 6 PERSONE

500 g di riso selvaggio - 1 cuore di sedano - 3 cipollotti - 40 g di mirtilli rossi secchi - 50 g di uvetta - 40 g di bacche goji - 2 cucchiaini di mandorle sfilettate - succo di 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lessate il riso in acqua bollente leggermente salata, per 40 minuti circa; quando vedete che i chicchi cominciano a gonfiarsi, scolatelo, rimettetelo nella pentola, copritelo con un telo e con il coperchio e lasciatelo gonfiare 15 minuti.
- **2** Tritate il bianco dei cipollotti, affettate il sedano e saltateli in padella con 4 cucchiaini d'olio, muovendoli spesso per cuocerli mantenendoli croccanti; salate, aggiungete l'uvetta e i mirtilli rossi, mescolate ancora 2 minuti, unitele le bacche di goji, il riso e riscaldare il tutto insieme per 5 minuti.
- **3** Nel frattempo, affettate sottilmente il verde dei cipollotti e, in una padella antiaderente, tostate le mandorle e tenete tutto da parte. Regolate di sale e pepate il pilaf, poi toglietelo dal fuoco. Aggiungete 2 cucchiaini di verde dei cipollotti affettato e le mandorle tostate. Condite con il succo di limone e un giro d'olio crudo.

MEDIA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 50 minuti + il riposo ● 385 cal/porzione



Piatto Nicola Fasano, posate Broggi, tessuti Silva Tessuti.
Nell'altra pagina, piatto Ikea, cucchiaino Cutipol, ciotolina Nicola Fasano, bicchiere Alessi, oliera Emile Henry tovaglia Society, tessuti Silva Tessuti.
Indirizzi a pagina 6

TAJINE DI VITELLO CON ALBICOCCHES, FICHI E MARRONI

PER 4 PERSONE

800 g di vitello - 2 cipolle - 2 bastoncini di cannella - 1/2 cucchiaino di zafferano in stimmi - 1 cucchiaino di miele di acacia - 100 g di albicocche secche - 100 g di fichi secchi - 60 g di castagne secche morbide - 1 cucchiaino di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Affettate le cipolle a spicchi non troppo sottili e tagliate la carne a grossi dadi. Nella tajine (o in una casseruola di coccio) mettete 2 cucchiaini d'olio, le cipolle, i bastoncini di cannella, lo zafferano e la carne, salate, pepate e mescolate bene.
- **2** Aggiungete 3,5 dl di acqua, coprite la tajine e poi infornate a 200°. Lasciate cuocere 1 ora e 30 minuti rigirando ogni tanto i pezzi di carne nel fondo di cottura, gli ultimi 30 minuti togliete il coperchio.
- **3** Nel frattempo diluite il miele in 2,5 dl di acqua e portate a ebollizione, aggiungete la frutta secca e un pizzico di sale, poi lasciate cuocere 15 minuti a fuoco dolce. In una piccola padella, fate fondere il burro, unitevi la frutta secca sgocciolata e fatela dorare per qualche minuto. Aggiungete la frutta nella tajine e servite ben calda. Se vi piace, potete accompagnarla con un cuscus d'orzo o frumento.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 440 cal/porzione

RICETTE DA CHEF IN POCHI MINUTI?

Facile con i Preparati
per Salsa **Cannamela**.



ML&Partners

Dall'esperienza **Cannamela** nel mondo dei sapori, ecco i nuovi Preparati per Salsa, ideali per preparare in padella in pochi minuti deliziosi piatti da chef. Tante ricette veloci e appetitose, senza conservanti, senza glutammato aggiunto e **senza glutine**.

Preparare gustosi piatti da chef non è mai stato così facile e veloce.



www.cannamela.it

CANNAMELA. IL REGNO DEI SAPORI

PANCAKES ALLE CIPOLLE E PRUGNE SECHE

PER 6 PERSONE

1/2 l di latte - 8 prugne secche senza nocciolo - 5 g di lievito di birra secco - 250 g di farina - 2 uova piccole - 350 g di cipolle - 40 g di burro - sale - pepe macinato al momento - formaggio fresco per accompagnare (quark, sqaquerone, ricotta)

- **1** Scaldate 2,5 dl di latte; quando è tiepido aggiungete il lievito di birra, coprite e lasciate riposare 10 minuti. Setacciate la farina in una ciotola ampia, aggiungete il sale e una macinata di pepe, mescolate, fate una fontana, versatevi il lievito diluito, le uova e il resto del latte. Lavorate la pastella fino a renderla liscia e senza grumi. Coprite e lasciate lievitare per 1 ora.
- **2** Affettate finemente le cipolle, stufatele dolcemente in una padella con 30 g di burro, finché risultano morbide e dorate; sminuzzate le prugne secche. Aggiungete le cipolle stufate e le prugne alla pastella e lasciate lievitare per altri 30-40 minuti.
- **3** Scaldate una padella antiaderente, ungetela leggermente con il burro rimasto e cuocetevi la pastella a cucchiariate formando dei pancakes delle dimensioni che desiderate. Serviteli con formaggio fresco.

FACILE

- Preparazione 15 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 270 cal/porzione



VITA NUOVA PER UN PRODOTTO ANTICO

Noberasco è l'azienda di frutta essiccata e disidratata al vertice nazionale per numeri e qualità di prodotti. È un'azienda di famiglia, il suo quartier generale è ad Albenga (SV) fin dal 1908, quando Benedetto Noberasco iniziò l'attività. Tappa importante è stata, nel 2012, l'apertura di un negozio tutto dedicato alla frutta, nel cuore di Milano: Elena Noberasco ne è la responsabile.

Gli italiani sono forti consumatori di frutta essiccata?

Non direi, i numeri sono modesti rispetto ai Paesi anglosassoni, anche perché noi abbiamo tanti frutti freschi disponibili tutto l'anno. Ma, grazie anche alla comunicazione sulle caratteristiche nutrizionali, oggi si è più propensi a inserirla nell'alimentazione quotidiana.

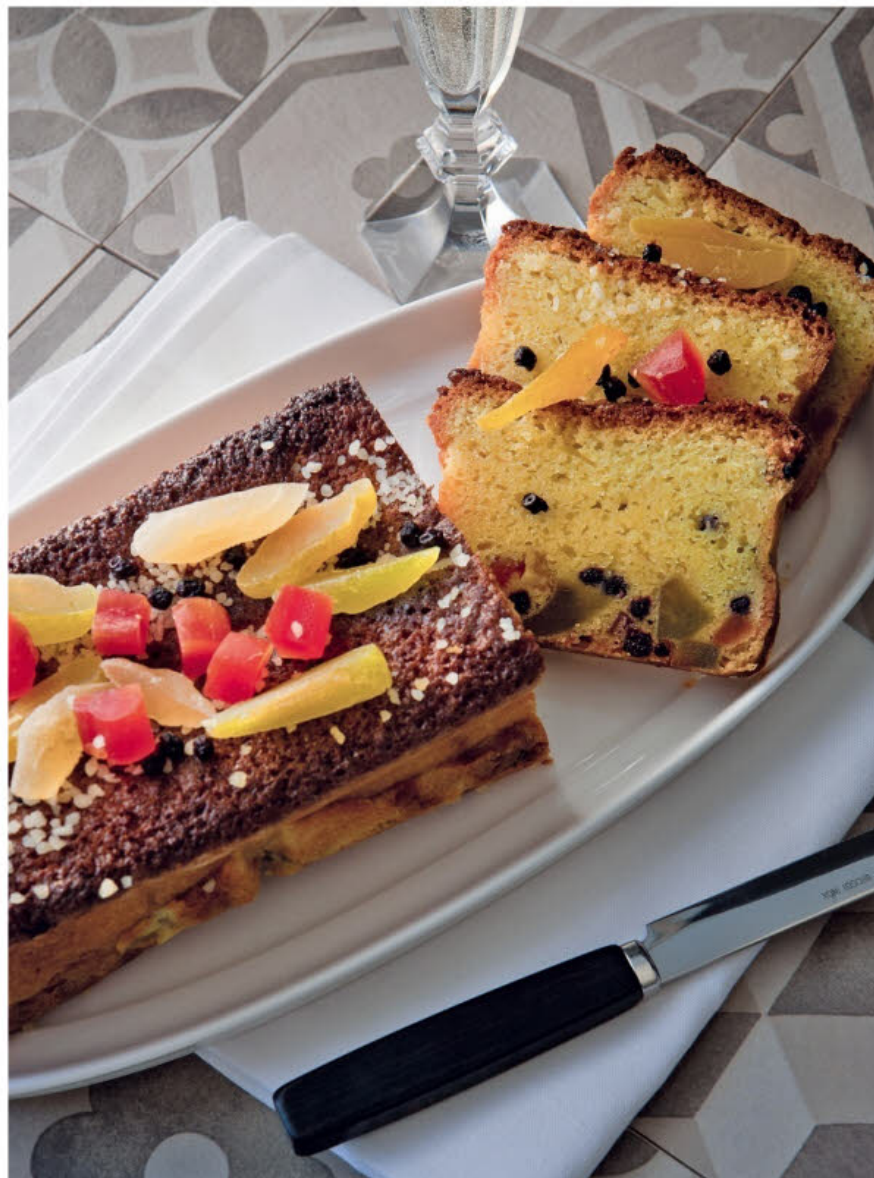
Quali sono le specie più vendute?

A prugne, albicocche, fichi, datteri e castagne, da sempre molto richiesti, si affiancano prodotti esotici e non solo. Casi sorprendenti sono quelli del mango e dei frutti rossi, che si sono imposti in pochissimi anni.

La frutta essiccata si consuma spesso come spuntino...

Il concetto di alimento sano ha sostituito quello più banalizzato e generico legato all'eccessivo apporto calorico di questo prodotto. Oggi si è compreso che offre un'alternativa equilibrata agli snack più grassi e calorici e viene considerato al pari degli integratori naturali ed energizzanti.

Piatto Ikea, ciotolina Asa Selection, cucchiaino Herdmar, tovagliolo in vendita da La Rinascente, piastrelle Marazzi. Indirizzi a pagina 6



CAKE CON LA FRUTTA SECCA

PER 8 PERSONE

350 g di farina - 250 g di zucchero - 5 uova - 250 g di burro - 100 g di frutta secca (pere, ananas, mirtilli, pesche o altra a piacere) - 1 bustina di lievito per dolci - 1 cucchiaino di granella di zucchero

- 1 Tagliate a dadini la frutta e infarinatela con 100 g di farina. In una padella, fate sciogliere il burro a fuoco dolce. Rivestite uno stampo da plum cake con carta da forno.
- 2 Separate i tuorli dagli albumi; usando le fruste elettriche, montate i primi con lo zucchero, fino a quando diventano bianchi e spumosi. Montate a neve ben ferma gli albumi. Mescolando con una frusta dall'alto verso il basso, aggiungete ai tuorli la farina rimasta setacciata con il lievito, il burro, 2/3 dei dadini di frutta secca e, per ultimi, gli albumi.
- 3 Trasferite l'impasto nello stampo, cospargete di granella di zucchero, cuocete nel forno 180° per 1 ora circa. Sformate e guarnite, se vi piace, con altra frutta essiccata.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 1 ora ● 540 cal/porzione

Piatto ovale Villeroy & Boch, coltello Broggi, flûte Baccarat, tovagliolo Asa Selection, piastrelle Marazzi. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 57

Tradizionali ed esotici

Praticamente tutti i frutti possono essere essiccati con vantaggio: i moderni processi di disidratazione, con essiccatori ad alta precisione consentono di ottenere una morbidezza nuova, sconosciuta per esempio ai fichi secchi di una volta, e un aspetto molto più attraente. Persino le tipiche rughe delle prugne secche sembrano essersi spianate per incanto: una vera cura di bellezza alla quale corrisponde una consistenza vellutata e polposa, che avvolge gradevolmente il palato. L'offerta sul mercato è ampia. Mango, papaia, ananas, datteri sono i tropicali più diffusi, ed ecco la serie dei piccoli frutti: lamponi, ciliegie, fragole, persino cranberry e goji berries. Interessanti i mix

di frutti studiati anche nelle quantità dei loro componenti per ottenere dosi dieteticamente corrette.

Morbidi, ricchi di sostanze nutritive, vitamine, zuccheri "buoni", sali minerali, fibre e poveri di grassi, si raccomandano per la salute e per la praticità. Grazie a confezioni richiudibili, la frutta secca morbida è ideale negli spuntini, nel piccolo pasto di chi lavora e non vuole appesantirsi. È adatta alle merende di bambini e adolescenti, al sostegno energetico di chi fa sport. Ed è una miniera per ricette creative che consentono assonanze e contrasti a sorpresa. Anche semplici macedonie di frutti freschi e secchi insieme e insalate composte trovano nella ricca gamma dei loro sapori note preziose, tutte da provare.



IDEE IN TAVOLA

Zucca e uvetta insieme funzionano in tante ricette dolci e salate e Sonia ha pensato di abbinare questi due ingredienti per preparare i biscotti (foto). Oltre a questi dolci, navigando sul suo ideeintavola.wordpress.com, si trovano suggerimenti su come apparecchiare «mischiando le diverse tecniche creative che conosco» dice lei. Ma soprattutto chi si trova sul sito ha un po' l'idea di essere virtualmente a casa sua, a condividere con Sonia il piacere e il calore della buona cucina di casa.



BRICIOLE DI PANE

Giustina non solo usa la frutta secca in cucina, ma la prepara anche, a partire da quella fresca. Sul suo ricettedibricioledipane.blogspot.it c'è il procedimento passo per passo per i fichi secchi e, naturalmente, segue una golosa ricetta per farcirli con mandorle e scorza di limone.

Briciole di Pane



Tartufi

con polenta di castagne
uvetta & pinoli



PANEDOLCEALCIOCCOLATO

Frutta secca, polenta di castagne, pinoli, scorza d'arancia e cacao e i tartufini sono pronti (foto). È uno dei tanti dolci presenti sul blog di Gabila (panedolcealcioccolato.blogspot.it). Oltre a quella per la cucina, lei nutre un'autentica passione per la fotografia e sul sito le ricette sfilano valorizzate da ambientazioni e scatti ben curati.



Un biscotto al giorno



UN BISCOTTO AL GIORNO

Frolla, frangipane e crumble e al centro un trito di prugne secche ammorbidite nel liquore (foto). Monica su unbiscottoalgiorno.com spiega che, per preparare questa Square Cake, ci vuole un pomeriggio di relax e il risultato è assicurato. Sul suo blog i dessert sono le vere star e, un click dopo l'altro, con quelle belle foto, viene voglia di provarli tutti.

Uvett@, fichi, prugne...

LA FRUTTA SECCA (PAG. 54) ONLINE ARRICCHISCE BISCOTTI, FOCACCE E CAKE, MA NON MANCANO LE RICETTE SALATE

di Barbara Roncarolo

GIOCHI DI ZUCCHERO



GIOCHI DI ZUCCHERO

Erika è «un'ingegnera con la passione per l'arte in tutte le sue forme e amante della buona cucina». E su giochidizucchero.blogspot.it posta le ricette che prova, spiegando come superare i passaggi critici. Bella la sezione «ricette collaudate», che tira fuori dal cilindro «quando manca il tempo per sperimentare!»



Pan co' Santi



SOLO UN VELO DI FARINA

A Ljuba piace usare prugne, fichi e uvetta per arricchire ricette dolci e salate, frittelle, pani (foto) e brioche. Le squisitezze sul suo solounvelodifarina.it non mancano. Navigando, nessuno direbbe che la sua prima ricetta «fu una tristissima orata al forno dall'occhio decisamente spento». Da allora ne ha fatta di strada e ora cucina e fotografa di tutto con maestria.



Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@SALEePEPEmag): vi aspettiamo!

A destra e in basso, la lavorazione delle lenticchie e una veduta di Castelluccio di Norcia (Perugia), immerso nella natura del Parco nazionale dei Monti Sibillini.



LAF CONTRASTO



Lenticchie

RICCHE DI SAPORE E IN MILLE VARIETÀ,
A BUON DIRITTO RAPPRESENTANO
IL CIBO RITUALE PER PROPIZIARSI
ABBONDANZA PER L'ANNO NUOVO

testo di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni,
foto di Alkemia, stylist Stefania Aledi



In queste pagine: barattoli Coin, ciotole Rina Menardi, piatto piano Bitossi Home, piatto fondo Villa d'Este Home Tivoli, piatto azzurro Rice distribuito da Maino, parete Laminam. Indirizzi a pagina 6

Zuppa di lenticchie alle acciughe



Puntualmente, vengono chiamate a portar fortuna ogni notte di San Silvestro come cibo benaugurante per propiziarsi ricchezza e felicità. L'anno scorso la Cia (Confederazione italiana agricoltori) ha stimato un consumo record di oltre 5 milioni di chili di lenticchie, comparse sulla tavola di 9 italiani su dieci. La coltivazione di questo legume antico, in passato molto diffusa sugli altipiani del nostro Appennino centro meridionale, fu quasi abbandonata negli anni Settanta;

ma da qualche tempo sta vivendo una sorta di Rinascimento. Complice la grande scelta tra varietà locali ritrovate, diversissime per forma, colore e aroma. Ne è un esempio la lenticchia di Altamura, che rischiava di scomparire ed è stata recuperata dalla Comunità del cibo "Terra madre", la rete creata da Slow Food. Presentata l'estate scorsa a Eataly di Bari, Oscar Farinetti, patron del colosso del cibo di qualità, ha deciso di acquistare tutta la produzione.

> segue a pag. 67

ZUPPA DI LENTICCHIE E ACCIUGHE (UMBRIA)

PER 4 PERSONE

400 g di lenticchie di Castelluccio - 40 g di acciughe sotto sale - 200 g di pomodori pelati - 1 costola di sedano - 1 spicchio d'aglio - 4 foglie di salvia - pane a fette per accompagnare - olio extravergine di oliva - pepe nero - sale

- 1 Dissalate le acciughe in acqua tiepida, lasciandole a mollo per 20 minuti, poi deliscatele. Mettete le lenticchie in una pentola con abbondante acqua fredda, portatela a ebollizione, quindi abbassate la fiamma e cuocete su fuoco dolce per circa 20 minuti. Salate alla fine.
- 2 Nel frattempo, preparate un trito con il sedano e l'aglio. Fatelo soffriggere in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio, unite le acciughe e la salvia e schiacciate leggermente con un cucchiaino di legno. Aggiungete i pomodori passati al setaccio e fate restringere il sugo.
- 3 Trasferite la salsa nella pentola con le lenticchie e proseguite la cottura per altri 20 minuti o fino a quando le lenticchie sono cotte. Regolate di sale. Sistemate le fette di pane tostato sul fondo dei piatti singoli e coprite con la zuppa di lenticchie. Completate con 1 macinata di pepe e servite.

FACILE

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 45 minuti ● 480 cal/porzione

CAVATELLI CON LENTICCHIE E COZZE (PUGLIA)

PER 4 PERSONE

300 g di cavatelli secchi - 1 kg di cozze - 200 g di lenticchie di Altamura - 1 costola di sedano - 1 carota - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

- 1 Mettete a mollo le lenticchie per 12 ore, scolatele, trasferitele in una pentola con abbondante acqua e le verdure mondate e lavate e cuocetele per circa 1 ora o fino a quando sono morbide; salatele leggermente.
- 2 Pulite le cozze, eliminando il bisso; fatele aprire in una casseruola con l'aglio schiacciato e 2 cucchiaini d'olio. Eliminate le valve e tenete i molluschi a mollo nel loro fondo di cottura filtrato.

- 3 Cuocete i cavatelli in abbondante acqua in ebollizione e salata, scolateli al dente, mescolateli con le lenticchie sgocciolate, le cozze e il loro fondo di cottura; lasciate riposare per qualche istante. Insaporite con 1 macinata di pepe e 1 filo d'olio crudo e servite.

FACILE

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 555 cal/porzione

POLPETTE DI LENTICCHIE (SICILIA)

PER 4 PERSONE

200 g di lenticchie di Villalba - 60 g di caciocavallo - 2 uova - 1 mazzetto di prezzemolo - 5 pomodori pelati - 1 piccola patata - 2 carote - 1 costola di sedano - 1 piccola cipolla bionda - pangrattato - olio di semi di arachidi - sale

- 1 Ammorbidite le lenticchie in acqua fredda per 24 ore. Mettetele in una pentola con le carote e la patata pelate, la cipolla sbucciata, il sedano a pezzi e i pomodori. Coprite con abbondante acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete per 1 ora o fino a quando le lenticchie sono morbide. Salate a fine cottura e scolatele, tenendo da parte le verdure.
- 2 Lasciate raffreddare le lenticchie, frullatele nel mixer con 1 uovo, il caciocavallo grattugiato, 1 presa di sale, 1 manciata di foglie di prezzemolo e 1 cucchiaino di pangrattato. Formate tante polpette e passatele prima nell'uovo rimasto sbattuto e poi nel pangrattato.
- 3 Friggete le polpette in abbondante olio ben caldo fino a quando sono dorate e scolatele su carta da cucina. Servitele calde, con le verdure di cottura frullate con poco olio e 1 presa di sale.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 390 cal/porzione

Cavatelli
con lenticchie e cozze



Polpette di lenticchie



> segue da pag. 65

Altamura, cittadina dell'alta Murgia barese, patria del famoso pane Dop, dà il proprio nome anche a una varietà di lenticchia locale, di colore verde fieno e sapore erbaceo e delicato, conosciuta come "Gigante" per le dimensioni (circa 7 mm). Simili per tipologia a seme grande e colore, le lenticchie di Villalba (Caltanissetta) richiedono tempi di cottura leggermente più lunghi, per cui bisogna armarsi di un po' più di pazienza; ma ne vale la pena, perché il loro gusto è intenso e non si sfaldano.

Ancora in Sicilia, ma diversissime per forma e colore, si trovano due rarità per gourmet: la lenticchia di Leonforte (Enna), nera come la notte da cruda e bruna una volta cotta, che si abbina ai piatti di pesce. C'è poi la piccola lenticchia di Ustica, tenera e saporitissima. Merito dei fertili terreni

vulcanici dell'isola, paradiso della natura e prima riserva marina istituita in Italia. Altrettanto minuscole quanto famose, le lenticchie di Castelluccio di Norcia sono le sole, tra tutte le varietà in Italia, ad avere ottenuto l'Igp (info e acquisti: www.lenticchiaigpcastelluccio.it). Vengono coltivate su un altopiano a 1.400 metri d'altitudine, all'interno del Parco nazionale dei monti Sibillini, in Umbria, dove a fine primavera va in scena lo spettacolo della loro fioritura insieme a papaveri, narcisi e altre specie spontanee. La loro buccia variopinta (dal marroncino al rosato, all'ocra) è poco spessa e tenera, tanto che si possono cuocere direttamente, senza prima ammorbidirle nell'acqua, e in tempi brevi. Risulteranno integre, di consistenza carnosa e saporite. Davvero un peccato gustarle una sola volta all'anno.

BONTÀ DI STAGIONE

Scarola

TRADIZIONALE ORTAGGIO DELLE FESTE,
INTERPRETA, A SORPRESA, SFIZIOSI
ANTIPASTI, GHIOTTI GRATIN, PASTE
SUCCULENTE O INSOLITE FRITTURE

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Paola Volpari foto
di Luca Colombo/StudioXL, styling di Barbara Mantovani
e Silvia Valassina, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

INSALATA CON TROTA SALMONATA AFFUMICATA E PERE

PER 4 PERSONE

350 g circa di scarola - 300 g di sedano rapa (chiamato anche sedano di Verona) - 3 filetti di trota salmonata affumicata (circa 400 g) - 1 pera Abate - 150 g di crème fraîche - 1 cucchiaino di senape forte - 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva - sale - pepe

- 1 Sbucciate il sedano rapa e grattugiatelo con una grattugia a fori larghi, mondate, lavate e spezzettate con le mani la scarola, lavate e affettate sottilmente in senso verticale la pera e tagliuzzate i filetti di trota eliminando eventuali spine.
- 2 Mettete la senape in una ciotola con un pizzico di sale, una macinata di pepe e, poco per volta e sempre mescolando in senso orario, unitevi l'olio. Suddividete gli ingredienti preparati nei piatti, conditeli con la salsa alla senape e servite l'insalata con la crème fraîche a parte.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti ● 290 cal/porzione



Piatti Alessi, ciotolina
Zanetto distribuito da B.
Morone, tovaglia e
tovagliolo Quagliotti.
Indirizzi a pagina 6

PARMIGIANA DI SCAROLA

PER 4 PERSONE

1 kg circa di scarola - 600 g di polpa di pomodoro - 350 g di mozzarella - 1 piccola cipolla - basilico - 1/2 cucchiaino di zucchero - 80 g di pecorino grattugiato - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Mondate la scarola, lavatela e scottatela in acqua bollente salata per 2 minuti; scolatela, lasciatela intiepidire e strizzatela molto bene.
- 2 Sbucciate e tritate la cipolla poi fatela appassire in un tegame con 4 cucchiai di olio, unitevi la polpa di pomodoro, salate, pepate, aggiungete lo zucchero e cuocete la salsa per 25 minuti a fiamma media; fuori dal fuoco unite un poco di basilico mondato, lavato e tritato.
- 3 Distribuite sul fondo di una pirofila una cucchiaiata abbondante di sugo di pomodoro, fate un strato di scarola, cospargete con un cucchiaino di pecorino, basilico spezzettato e fettine di mozzarella; ripetete le stesse operazioni fino a esaurire gli ingredienti. Terminate la preparazione con abbondante pecorino e l'olio rimasto quindi ponetela in forno a 180° per circa 20-25 minuti. Servite la parmigiana di scarola tiepida.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 560 cal/porzione

Pirofila La Porcellana Bianca, forchetta Sambonet A destra: piatti JL Coquet distribuiti da Florindo Besozzi, tovaglia Quagliotti. Indirizzi a pagina 6





SAUTÉ IN AGRODOLCE CON PRUGNE E CIPOLLINE

BERE GIUSTO

Vini e vegetali di solito non vanno d'accordo, ma il caso della versatile scarola è diverso. La sua amarognola delicatezza apre all'uso di vini bianchi profumati e sapidi. La Falanghina si prende cura di panzerotti e troccoli, la Malvasia dei Colli di Parma accoglie l'insalata e la fusione tra scarola e zucca. Infine, se la ricchezza della parmigiana c'incoraggia a usare un intenso Pecorino abruzzese, la dolcezza delle prugne merita la fragranza di un Rosato di Bolgheri.

PER 4 PERSONE

800 g circa di scarola - 250 g di cipolline borettane già sbucciate - 12 prugne secche snocciolate - 6 fettine di bacon - 1 cucchiaino colmo di zucchero - brodo vegetale - 2 cucchiaini di aceto bianco - salvia - 50 g di burro - sale - pepe

- **1** Lavate le cipolline e incidetele a croce dal lato delle radici. Mondate, lavate e spezzettate la scarola. Avvolgete ogni prugna con mezza fettina di bacon, sistematevi sopra una foglia di salvia e fissate il tutto con uno stecchino.
- **2** Fate rosolare le prugne in un largo tegame con il burro spumeggiante, scolatele con un mestolo forato e tenetele da parte. Mettete nel condimento le cipolline, salatele, pepatele e fatele insaporire a fuoco vivace da ambo i lati.
- **3** Cospargete le cipolline con lo zucchero, unite la scarola, coprite il tegame e cuocete per 10 minuti. Unite un po' di brodo caldo e proseguite la cottura per 15 minuti.
- **4** Aggiungete alla preparazione l'aceto, mescolate delicatamente e proseguite la cottura a fuoco moderato e a tegame scoperto per altri 10 minuti in modo da ridurre il condimento. A fine cottura alzate la fiamma e unite le prugne al bacon preparate.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 50 minuti ● 230 cal/porzione



TROCCOLI CON SCAROLA E VONGOLE

PER 4 PERSONE

320 g di troccoli - 400 g circa di scarola - 1,5 kg di vongole veraci - 150 g di pomodorini cherry - uno spicchio di aglio - 0,5 dl di vino bianco secco - timo - 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino piccante

- **1** Mettete le vongole in acqua salata e lasciatele spurgare della sabbia per circa un'ora, poi lavatele a lungo sotto l'acqua corrente. Quindi scolatele e mettetele con il vino e 2 cucchiaini di olio in un largo tegame, copritelo con un coperchio e fatele aprire a fuoco vivace; raccoglietele con un mestolo forato e filtrate il loro liquido di cottura attraverso un setaccio rivestito con una garza e tenete da parte.
- **2** Mondate e spezzettate la scarola, lavatela, scolatela bene e fatela rosolare a fiamma vivace per 3-4 minuti in un tegame con l'olio rimasto, timo e l'aglio sbucciato, salate, unite un pezzetto di peperoncino e la metà dell'acqua di cottura delle vongole, fatela evaporare sempre a fuoco sostenuto. Poi spegnete, lavate i pomodorini, togliete il picciolo e tagliateli in due. Sgusciate metà delle vongole.
- **3** Nel frattempo fate cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolatela molto al dente e versatela subito nel tegame con la scarola. Cuocete unendo poco alla volta la rimanente acqua delle vongole infine aggiungetevi i pomodorini e le vongole, sgusciate e non, padellate ancora il tutto per qualche istante e servite.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti + il riposo ● 435 cal/porzione

PADELLATA CON ZUCCA E PATATE IN AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

800 g circa di scarola - 500 g di zucca - 400 g di patate - 80 g di lardo affettato -
2 amaretti morbidi (40 g) - maggiorana - una cipolla - 40 g di burro - sale - pepe

- **1** Lavate le patate e fatele lessare con la buccia per circa 30-35 minuti in modo che rimangano al dente, scolatele e fatele raffreddare. Mondate e lavate la scarola, scottatela in acqua bollente per un paio di minuti poi scolatela con un mestolo forato (tenendo da parte la sua acqua) e strizzatela delicatamente. Sbucciate e private la zucca dei semi, tagliatela a tocchetti e cuocetela per 8-10 minuti nell'acqua di cottura della scarola. Spellate le patate e tagliate a tocchetti.
- **2** Tagliate il lardo a listarelle e sbriciolate gli amaretti. Sbucciate e affettate la cipolla e fatela leggermente rosolare in un tegame antiaderente con il burro, unitevi la verdura preparata, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco medio per 10 minuti circa.
- **3** Fate rosolare il lardo in un tegame antiaderente senza alcun condimento, unitevi gli amaretti, fateli un poco tostare poi aggiungete qualche rametto di maggiorana e spegnete il fuoco. Distribuite la verdura nei piatti e cospargetela con il lardo e gli amaretti leggermente rosolati.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 345 cal/porzione



PANZEROTTI FRITTI DI SCAROLA E BACCALÀ

PER 4 PERSONE

350 g di pasta da pizza - 400 g circa di scarola - 300 g di baccalà già ammollato - 30 g di olive di Gaeta snocciolate - 1 spicchio di aglio - 100 g di marmellata di arance amare - 30 g di pinoli - 30 g di uvetta passita - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva - olio di semi di arachide - 1/2 cucchiaino di peperoncino piccante - sale - pepe

- **1** Mondate la scarola, lavatela e spezzettatela, private il baccalà della pelle e spezzettatelo grossolanamente. Sbucciate l'aglio e spremetelo con l'apposito attrezzo.
- **2** Fate rosolare l'aglio in un tegame con l'olio extravergine, unitevi la scarola e lasciatela insaporire per 2-3 minuti mescolando. Salate, pepate, aggiungete il baccalà e cuocete a fuoco vivace per 5 minuti. Unite le olive tritate, il peperoncino, mescolate e fate raffreddare.
- **3** Suddividete la pasta da pizza in tante palline grandi poco più di una noce, spianatele con il mattarello e appoggiate al centro di ogni disco un po' di ripieno. Inumidite i bordi con un filo di acqua e ripiegate la pasta per ottenere una mezzaluna.
- **4** Tostate leggermente in una padella senza condimento uvetta e pinoli. Friggete i panzerotti in olio di arachide bollente. Scolateli e appoggiateli su carta assorbente. Salateli leggermente e serviteli caldissimi con la marmellata di arance arricchita con i pinoli e l'uvetta preparati.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 30 minuti ● 585 cal/porzione

Alzata Bitossi Home,
piattini Zara Home,
ciotolina De Vecchi,
cucchiaino Sambonet,
tovaglia Quagliotti.
Indirizzi a pagina 6



Cotechino Modena.

Ogni giorno,
fa più buone le tue idee.

Oggi
provalo così:

Cotechino Modena
con fusilli e pomodorini.

Per 4 persone:

1 Cotechino Modena,
280 gr di fusilli, 4 pomodori
perino, 1 porro.

Mentre fai cuocere il cotechino,
metti a soffriggere il porro
con un cucchiaino d'olio extravergine
d'oliva. Sbollenta qualche secondo
i pomodori per togliere la buccia,
affettali e tienili da parte.

Cuoci la pasta al dente, scolala
e passala in padella con il porro,
mezzo cotechino sminuzzato
e il pomodoro. Servi con il resto
del cotechino affettato.



**Cotechino
Modena**



Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Fritto misto alla piemontese

NATO POVERO SI È TRASFORMATO NEL TEMPO IN UNA PORTATA OPULENTA CHE ABBINA CON GUSTO SPECIALITÀ DOLCI E SALATE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi

Grande piatto il fritto misto, per gli innumerevoli ingredienti di cui può essere composto, le diverse tecniche di cottura: salto in padella, frittura nel burro o in olio alto, e altrettanti tipi di rivestimento: nella farina, nel pangrattato, in pastella. Un'incredibile sinfonia di sapori e di consistenze. E pensare che in origine era una preparazione modesta, nata nelle cucine contadine: chi dice come semplice frittura delle parti deperibili del maiale appena

ucciso, chi per utilizzare i molti avanzi dei sontuosi banchetti dei ricchi. Recupero riciclati ad arte: fritti e serviti caldi e fragranti spesso finivano per risultare più graditi della pietanza originaria. Anche grazie alla creatività dei cuochi questo piatto nel tempo si è evoluto incominciando a raccogliere grandi consensi tra il '700 e l' '800 soprattutto in Piemonte, a quel tempo Stato Sabauda. In seguito la ricetta è stata codificata, nelle pagine di ri-

> segue a pag. 78





LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

300 g tra cervella, animella e schienali (o filoni o midollo schienale) di vitello - 6 pezzetti di salsiccia a nastro - 6 fettine di fegato di vitello - 1 rametto di salvia - 6 costolettine di agnello - 6 creste di pollo - 6 fette di zuccina - 3 cuori di carciofo a quarti - 3 funghi porcini a fette spesse - 6 fette di mela - 6 amaretti - 20 g di burro per il semolino dolce: 80 g di semolino - 3 dl di latte - 3 cucchiaini di zucchero - 1/2 limone - 1 noce di burro per le crocchette di pollo: 150 g di carne di pollo cotta tritata - 4-5 cucchiaini di besciamella molto densa - 1 uovo - 1 manciata di parmigiano reggiano grattugiato - noce moscata - sale per la cottura: 1 tuorlo - 2-3 uova - pangrattato - farina - latte - abbondante olio d'oliva - 3 noci di burro - noce moscata - sale

- **1** Tenete per 2 ore in acqua fredda cervella, animella e schienali, scolateli e sbollentate per 5 minuti l'animella, per 3 minuti la cervella; coprite i filoni di acqua fredda, portate a ebollizione e scolateli. Scottate le creste in acqua bollente e privatele della pelle. Rosolate il fegato e la salsiccia in una padella con il burro e la salvia.
- **2** Per il semolino dolce portate a ebollizione il latte con la scorza grattugiata di limone, il burro e lo zucchero, versatevi a pioggia il semolino e cuocete per una decina di minuti, mescolando, fino a ottenere una crema densa.
- **3** Versatela su un vassoio, livellatela, lasciatela raffreddare e tagliatela a rombi.
- **4** Per le crocchette mescolate la carne con la besciamella, l'uovo, il parmigiano, sale e noce moscata e formate crocchette.
- **5** Mescolate 100 g di farina con il tuorlo e latte quanto basta per ottenere una pastella fluida.
- **6** Mettete sul fuoco 3 padelle con abbondante olio e 1 noce di burro ciascuna e scaldate bene; in una friggete, in successione, le mele, le zucchine, i carciofi e i funghi, tutti passati prima nella pastella; scolateli su carta da cucina.
- **7** Nella seconda padella friggete gli amaretti e il semolino, passati prima nella farina, nelle uova sbattute e nel pangrattato.
- **8** Nella terza friggete, sempre pochi alla volta, gli altri ingredienti: crocchette, cervella, animelle, schienali a pezzetti, salsiccia, creste, fegato, costolettine, passati nella farina, nelle uova sbattute e nel pangrattato. Servite caldo su un grande piatto.



BERE GIUSTO

Non è semplice scegliere un vino che possa accogliere e sposare una tale varietà di ingredienti e sensazioni, sebbene la frittura doni all'insieme inconfondibili fragranza e croccantezza; partiamo proprio dai profumi scegliendo l'aromatico Ruché del Monferrato, rosso vivo e leggiadro capace di passare da un cibo all'altro senza perdere la sua bellezza ma anche persistente per reggere gli ingredienti più intensi e accompagnare le sensazioni dolci.



I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

OSTERIA AMAROTTO

Via Cavour 53 A
Casale Monferrato (Al),
tel. 0142 781281.
Cucina di famiglia in questa osteria tipica che offre piatti di sicura tradizione tra cui eccellono la bagna cauda, i tajarin e, su prenotazione, grandi classici come la finanziaria e il fritto misto.

TRATTORIA DELLA POSTA DA CAMULIN

C.so Fratelli Negro 3,
Cossano Belbo (Cn),
tel. 0141 88126.

In questo locale si preparano i piatti storici piemontesi tra cui i tradizionali agnolotti e una versione "piccola" (8 pezzi) ma eccellente del fritto misto.

RISTORANTE VIOLETTA

Via Valle San Giovanni 1,
Calamandran (At),
tel. 0141 769011.
Nel menu, raccontato a

voce, alcuni grandi piatti piemontesi. Per i più impegnativi, come il bollito e il fritto misto, si richiede la prenotazione.

RISTORANTE MONTECARLO

Strada provinciale per Villaromagnano, 17 (Al),
tel. 0131 889114.
Cucina di grande qualità nel rispetto della tipicità tortonese e piemontese. Protagoniste, tra l'altro, carni dimenticate come la lingua e la cervella oltre a un memorabile fritto misto.

> segue da pag. 76

cettari autorevoli, ma sempre lasciando il cuoco libero di comporre l'assortimento a suo piacere. Se ne parla anche nelle diverse edizioni de "Il Cuoco Piemontese", opera scritta nel 1766 da anonimo ma considerata una pietra miliare della cucina del tempo, dove si legge che il fritto misto era considerato una portata importante, anche se di estrazione contadina borghese, ed era spesso inserita nei menu di banchetti di nozze e di cene di gala.

Mille e una variante

Partiamo dalla ricetta considerata oggi più vicina alla stretta tradizione che vorrebbe il fritto misto costituito da una trentina di ingredienti diversi tra carni, frutta, verdura. Tra le prime anche parti oggi desuete come il polmone e i testicoli, o particolari come le cosce di rana, mentre la scelta delle verdure risente della stagione, così come quella della frutta: punto fermo le mele, impastellate prima della frittura, a cui si possono aggiungere pesche, albicocche e, nelle interpretazioni più fantasiose, banane, uva e ciliegie. Irrinunciabile, in tutte le versioni, la nota dolce, rappresentata da rombi di semolino o mattonelle di crema, e dai tipici amaretti, vanto dell'antica pasticceria piemontese; c'è anche chi inserisce coppie di pavesini farciti con marmellata o crema di cioccolato prima di essere pastellati e fritti. Nel complesso una portata grandiosa, che possiamo definire "pantagruelica" se si considera l'appetito dei commensali di oggi. Chef e cuochi di casa infatti propongono spesso formule meno opulente, scegliendo gli ingredienti più consoni al gusto attuale, ma sempre nel giusto equilibrio tra dolce e salato.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

E a proposito di fritto misto, qualche domanda a Francesco Vaudano dell'Albergo Ristorante Garibaldi di Cisterna d'Asti (tel. 0141 979118). Il locale, ospitato in un edificio di origine medievale e trasformato in locanda nel 1875 da un ex garibaldino, è condotto dalla famiglia Vaudano da 4 generazioni. Per gli arredi, ma anche per la cucina, improntata a ricette di antica tradizione come questa, qui si respira ancora un'atmosfera da fine '800.

Quali sono le particolarità del vostro fritto misto?

Abbiamo voluto mantenere al piatto la sua tipicità, e avvicinarci il più possibile a quello che si serviva un tempo nei banchetti o ai matrimoni comprendendo anche ingredienti di estrazione contadina come i batsoà, piedini di maiale impanati e fritti, le rane e la cervella.

Lo proponete come pietanza o piatto unico?

Se ci viene richiesto lo serviamo come piatto unico. In questo caso lo rendiamo ancora più ricco aggiungendo cotolette di agnello, polmone, animelle, testicoli di toro e verdure diverse come finocchi, cavolfiori e carciofi, oltre naturalmente agli immancabili pezzi dolci: mele, semolino e amaretti. Non dimentichiamo che la peculiarità di questo piatto è proprio l'abbinamento, nella stessa portata, di sapori dolci e salati.

La passione in cucina.



stampo per
pane a treccia
DELICIA



tescoma.

Cucinare è la tua passione? Ti diamo pane per i tuoi denti! Nel nostro assortimento di oltre 2000 prodotti troverai tutti gli accessori di cui non potrai più fare a meno: ti aiuteranno in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.



www.tescoma.it

seguici anche su



Numero Verde
800777546

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE



Torrone di Cremona

POCHI INGREDIENTI LAVORATI AD ARTE PER IL DOLCE TIPICO DELLE FESTE. OGGI PROPOSTO ANCHE FUORI STAGIONE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

ROTOLO AL TORRONE

PER 10 PERSONE

6 uova - 180 g di zucchero - 180 g di farina - 250 ml di panna fresca - 100 g di mascarpone - 150 g di torrone classico alle mandorle

- **1** Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve. In un'altra ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, sino a ottenere un composto spumoso e bianco.
- **2** Incorporate ai tuorli prima la farina, poca per volta, poi 2 cucchiaini di albumi. Mescolate energicamente per ammorbidire il composto, poi unite gli albumi rimasti, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- **3** Versate il composto in una teglia di 35x28 cm foderata di carta da forno e infornate a 180° per 15 minuti.
- **4** Trasferite la pasta biscuit appena tolta dal forno, senza staccarla dalla carta, su un canovaccio bagnato e ben strizzato; coprite con un altro foglio di carta e arrotolate il tutto, partendo da un lato corto, in modo da formare un cilindro. Aspettate una decina di secondi, poi srotolate, togliete il canovaccio e i fogli di carta e riarrotolate. Avvolgete con un foglio di alluminio e lasciate raffreddare.
- **5** Montate la panna con il mascarpone e incorporatevi il torrone tritato non troppo finemente. Farcite il rolo preparato, riavvolgetelo nell'alluminio e lasciatelo riposare in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti
- 360 cal/porzione



Tessuti Stamperia Bertozzi
Indirizzi a pag. 6

Così lontani così vicini. La distanza che separa i preziosissimi violini Stradivari dall'altra gloria cremonese, il torrone, non è poi così grande come potrebbe sembrare. Perché è l'armonia, di suoni come di sapori, il segreto delle due eccellenze cittadine. Quella perfetta calibratura degli "ingredienti" che è l'essenza dell'arte della liuteria, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco; ma anche di quella dolciaria. Se l'impasto del torrone infatti è relativamente semplice, è il sapiente dosaggio di mandorle, miele, zucchero e uova a creare il suo gusto unico e pieno. La lavorazione, che un tempo si faceva a mano, prevede una lunga cottura di miele e albume (8-10 ore) fino a ottenere un amalgama liscio e morbido, a cui si aggiungono le mandorle o le nocciole essiccate, lo zucchero e gli aromi (vaniglia e agrumi). L'impasto è poi steso fra due fogli di ostia in stecche rettangolari, la forma più diffusa che, secondo la tradizione, richiamerebbe quella del Torrazzo, il campanile del Duomo. Può anche essere ricoperto di cioccolato. Oggi la produzione è in gran parte affidata alle due aziende storiche locali (Sperlari e Vergani) che, oltre alla versione classica dura e friabile, ne realizzano una morbida e fondente. Ma il torrone di una volta, fedele alla ricetta originale e contrassegnato dalla De. Co. (Denominazione Comunale), viene ancora preparato da piccole pasticcerie artigianali.

Da provare in versione salata

Friabile o morbido, il torrone ha un sapore dolce con gusto marcato di mandorle. Al naturale, accostato a un vino dolce o a un liquore, è il classico fine pasto dei pranzi natalizi. Ma come altri dolci di ricorrenza, primo fra tutti il panettone, oggi viene proposto anche fuori stagione, come ingrediente di piatti dolci e salati. Per esempio abbinato ai formaggi in raffinate degustazioni ma anche in ripieni agrodolci ottimi per stuzzichini, ravioli e crespelle: da provare con la ricotta oppure con i prodotti di capra o gli erborinati. Infine, per chi osa contrasti un po' insoliti, il torrone a scaglie finissime può impreziosire un risotto delicato o una vellutata di zucca.

BERE GIUSTO

Il Recioto di Soave (Rocca Sveva) è un bianco da meditazione dalla dolcezza moderata e da una peculiare sensazione fresca. Il rolo fonde in sé la morbidezza del bisquit con la densità del torrone. Il vino veronese prima custodisce l'impatto pastoso e poi, attraverso la freschezza e l'alcolicità, provvede a riportare gradualmente in bocca una percezione neutra, così da poter riassaporare il dessert.





Gelato d'inverno

IL SUO BRIVIDO FREDDO È PERFETTO
PER LE SPUMEGGIANTI SERATE DI FESTA.
E REGALA UN DELIZIOSO CUORE
GHIACCIATO A TORTE, BISCOTTINI
E CHARLOTTE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/
Studio XL, styling di Sissi Valassina e Barbara Mantovani

Torta di nocciole
alla stracciatella pag. 90

**Baci di Natale con parfait
di zabaione e zenzero** pag. 90

Alzata Bitossi Home.
Nella pagina accanto
piatto Rosenthal,
bicchieri in argento
Devecchi. Indirizzi
a pagina 6

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON NOCI, CANNELLA E CUORE DI MERINGA

PER 8 PERSONE

300 g di mascarpone - 150 g di cioccolato fondente al 75% - 100 g di zucchero semolato fine + quello per la meringa - 50 g di gherigli di noce - 10 g di gelatina in fogli - 2,5 dl di panna fresca da montare - 1 albume - cannella in polvere - cacao amaro in polvere - mini marshmallows

- **1** Pesate l'albume e lo stesso quantitativo di zucchero; con le fruste elettriche montate il primo con la metà dello zucchero pesato. Continuate a montare unendo lo zucchero pesato rimasto poco alla volta fino a ottenere una meringa lucida e soda.
- **2** Prendete uno stampo rotondo di 20 cm di diametro senza fondo. Su un foglio di carta da forno disegnatte un cerchio leggermente più piccolo dello stampo e stendetevi parte della meringa in modo da ottenere uno spessore di circa 1/2 cm. Trasferite la meringa rimasta in una tasca e disegnatte le cifre per comporre 3-4 volte il numero 2014. Infornate meringa e cifre a 100° per circa 2 ore o fino a quando sono ben asciutti.
- **3** Nel frattempo, mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Tritate finemente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Tritate i gherigli di noce e mescolateli al cioccolato. Sciogliete la gelatina strizzata in un pentolino su fiamma bassissima con un cucchiaino di panna. Lavorate il mascarpone con lo zucchero rimasto e quindi unite la gelatina e il cioccolato con le noci. Incorporate la panna rimasta, montata.
- **4** Stendete metà del composto nello stampo appoggiato sul piatto da portata; disponetevi sopra la meringa cotta e terminate con il composto rimasto. Passate il dolce in freezer per almeno 6 ore, poi sformatelo e spolverizzatelo con 1 cucchiaino di cacao setacciato e 1 cucchiaino di cannella. Decorate con i numeri di meringa e, se vi piace, con mini marshmallows.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 2 ore ● 495 cal/porzione



TERRINETTE SPEZiate CON DULCE DE LECHE

PER 8 PERSONE

600 g di gelato di crema - 100 g di pain d'epices (pan speziato) - 100 g di cioccolato fondente - 16 alchechengi - 100 g di dulce de leche (al supermercato si trova un prodotto simile chiamato crema al latte) - cacao

- **1** Tritate finemente il pain d'epices nel mixer, unite il gelato, azionate l'apparecchio per qualche secondo per amalgamare gli ingredienti e trasferiteli in freezer.
- **2** Tritate finemente anche il cioccolato fondente, trasferitelo in una bastardella e scioglietelo a bagnomaria, su fiamma bassa. Togliete il contenitore dalla pentola del bagnomaria, intingete nel cioccolato un grosso pennello da cucina e stendete alcune pennellate su un foglio di carta da forno. Lasciatele solidificare.
- **3** Rivestite 8 stampini da plum cake di 4x6 cm con carta da forno e riempiteli per metà con il semifreddo preparato. Fatevi colare sopra uno strato sottile di cioccolato, versate il dulce de leche a gocce e mettete in freezer per una ventina di minuti.
- **4** Riprendete le terrine, riempitele con il semifreddo rimasto e fate gelare in freezer per 2 ore. Sformate le terrine senza capovolgerle, aiutandovi con la carta da forno; decoratele con le pennellate di cioccolato solidificate e una spolverizzata di cacao. Servitele con gli alchechengi aperti.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 290 cal/porzione



Millefoglie croccante al caffè
con profumo di cardamomo pag. 90



Piatto La Rinascente,
cucchiaio Zara Home.
Nella pagina accanto:
piattini Zara Home,
cucchiai Sambonet.
Indirizzi a pagina 6



CHARLOTTE DI PANDORO AGLI AGRUMI E CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

1 pandoro di 1 kg - 300 g di gelato di crema - 300 g di gelato al cioccolato - 5-6 fave di cacao
- 1 spicchio di scorza d'arancia candita - 1/2 cedro candito - zucchero a velo

- **1** Tagliate via la base e la calotta del pandoro a uno spessore di circa 1,5 cm e riducete a fette orizzontali di 3 cm di spessore il pandoro rimanente. ● **2** Appoggiate la base sul piatto da portata e tagliatela a misura con il bordo di uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro e 12 cm di altezza. ● **3** Tagliate ogni fetta di pandoro a metà. Disponetele sul piano di lavoro e incastrate una fetta con la successiva intagliando la mollica dove necessario. Poi eliminate una punta in modo da avere un lato dritto da appoggiare al fondo e rivestite completamente il bordo dello stampo. Paregiate l'eccesso. ● **4** Tagliate i 2/3 delle scorze d'arancia e cedro a dadini e mescolateli con il gelato di crema ammorbidito. Trasferite nello stampo preparato e ponete in freezer per 20 minuti. ● **5** Riprendete lo stampo, appoggiate sul gelato una fetta di pandoro divisa a metà e tagliata a misura e riempite gli spazi vuoti con i ritagli. Mettete nuovamente lo stampo in freezer. ● **6** Pestate leggermente le fave di cacao in un mortaio, eliminate la buccia sottile che riveste i semi e pestateli fino a ottenere una granella non troppo fine. ● **7** Mescolatela con il gelato al cioccolato ammorbidito e trasferite il composto nello stampo. ● **8** Coprite con la calotta del pandoro, eliminate il pandoro eccedente e trasferite in freezer per almeno un'ora. Tirate fuori il dolce 30 minuti prima di servire, sfilate il bordo dello stampo, spolverizzate con zucchero a velo e decorate a piacere con i canditi tenuti da parte tagliati a lamelle sottili.

FACILE ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura nessuna ● 490 cal/porzione







TORTA DI NOCCIOLE ALLA STRACCIATELLA

PER 8 PERSONE

400 g di gelato alla stracciatella - 200 g di nocciole tostate - 100 g di farina autolievitante - 200 g di zucchero di canna - 200 g di burro - 4 uova - sale - nocciole confettate per il decoro

- 1 Separate i tuorli dagli albumi, montate il burro molto morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, unite i tuorli e mescolate. Aggiungete la farina setacciata e le nocciole tritate finemente nel mixer e amalgamate gli ingredienti.
- 2 Montate gli albumi a neve morbida e amalgamateli all'impasto precedente. Versatelo in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro, rivestito con carta da forno, e cuocete il dolce in forno già caldo a 170° per circa un'ora.
- 3 Verificate la cottura inserendo al centro uno stecchino di legno che deve uscire asciutto, togliete il dolce dallo stampo e lasciatelo raffreddare. Appoggiatelo sul piatto da portata e chiudetevi intorno il bordo dello stampo.
- 4 Ammorbidite il gelato, spalmatelo sulla superficie e mettete il dolce in freezer per un'ora. Levate lo stampo e decorate con le nocciole confettate.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 1 ora
● 645 cal/porzione



BACI DI NATALE CON PARFAIT DI ZABAIONE E ZENZERO

PER 8 PERSONE

330 g di farina - 3 dl di panna fresca - 110 g di burro - 100 g di zucchero di canna - 100 g di miele di acacia - 2 cucchiaini di zenzero in polvere - 2 cucchiaini di cannella in polvere - 1 cucchiaino di noce moscata in polvere - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 1 uovo - 4 tuorli - 4 cucchiaini di Passito di Pantelleria - 4 cucchiaini di zucchero semolato - 4 fettine di zenzero candito - zucchero a velo - sale

- 1 Preparate i biscotti. Montate il burro con lo zucchero di canna fino a ottenere un composto spumoso, unite l'uovo, un cucchiaino di farina e un pizzico di sale. Mescolate, aggiungete la farina rimasta setacciata con il bicarbonato, le spezie e il miele e lavorate rapidamente gli ingredienti. Avvolgete l'impasto nella pellicola e trasferitelo in frigo per 2 ore.
- 2 Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero semolato, trasferite il composto sopra una pentola con acqua in leggero bollore, unite il Passito e montate fino a quando è gonfio e sodo. Lasciatelo raffreddare sbattendolo ogni tanto, unite lo zenzero candito a dadini e amalgamate con la panna montata. Stendete il parfait in uno spessore di 2 cm e fatelo gelare in freezer.
- 3 Stendete l'impasto in uno spessore di 3-4 mm, ricavate i biscotti con un tagliapasta a forma di fiocco di neve e infomateli a 180° per circa 15 minuti.
- 4 Fateli raffreddare, farciteli con un quadratino di parfait, spolverizzateli di zucchero a velo e metteteli in freezer. Tirateli fuori mezz'ora prima di servire.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti
● 520 cal/porzione



MILLEFOGLIE CROCCANTE AL CAFFÈ AL PROFUMO DI CARDAMOMO

PER 8 PERSONE

400 g di gelato al caffè - 130 g di zucchero - 1/2 dl di succo d'arancia - 30 g di farina - 60 g di mandorle a lamelle - 30 g di sesamo - 40 g di burro - 3 bacche di cardamomo verde - panna montata per accompagnare

- 1 Sciogliete il burro su fiamma bassa senza farlo friggere, versatelo in una terrina e unite il succo d'arancia, lo zucchero, la farina setacciata, le mandorle e il sesamo. Mescolate con cura e lasciate riposare l'impasto per un'ora a temperatura ambiente.
- 2 Nel frattempo pestate le bacche di cardamomo per estrarre i semimi e polverizzateli in un mortaio. Fate ammorbidire il gelato, mescolatelo con il cardamomo e mettetelo in freezer.
- 3 Disegnate su un foglio di carta da forno tanti dischetti di 6 cm di diametro. Fate scendere al centro un cucchiaino di composto alle mandorle e sesamo e, con il cucchiaino leggermente bagnato in acqua fredda, stendetelo a formare delle cialde fino a esaurirlo.
- 4 Cuocete le cialde in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti o fino a quando diventano dorate. Lasciatele raffreddare e stendetele delicatamente su carta da cucina. Al momento di servire impilate 4-5 cialde alternandole con il gelato al caffè e accompagnate a piacere con panna montata.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti
● 325 cal/porzione

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Dal 2003 Congusto Gourmet Institute promuove e diffonde la cultura della buona tavola: gli chef della nota scuola di cucina tengono lezioni anche presso la Cook&Books Academy, la scuola di Sale&Pepe, Cucina Moderna e Cucina no problem con corsi per adulti e bambini, che esplorano la tradizione culinaria italiana ma non solo (www.corso-di-cucina.it). Oggi, per celebrare i suoi 10 anni, Congusto pubblica un manuale che raccoglie ricette, tecniche, know how... i frutti di tanta esperienza. C'è una lezione per ognuno, tutte dettagliate e illustrate passo per passo.

DIRE, FARE E CUCINARE... CONGUSTO

Gourmet Institute Srl, Milano, a 26 €



“Per qualcuno è una professione, per altri una passione da condividere con gli amici o la famiglia, per altri ancora un momento di svago... ognuno vive la cucina a suo modo”

dalla cover del volume

GUIDE PER VERI APPASSIONATI

Osterie d'Italia 2014, Slow Food Editore, a 22 €
Foodies 2014, Gambero Rosso Editore, a 14,90 €

Maggiore rigore e ricambio di locali segnalati per la storica guida di Slow Food; compaiono anche le osterie che hanno un orto di proprietà e quelle che propongono menu vegetariani, tutti sotto i 35 euro. Nuova edizione per Foodies, la guida-non guida, senza voti e classifiche, dedicata a chi del cibo non fa una professione ma vi dedica curiosità e passione. 40 nuovi itinerari e più di 1200 indirizzi del... buono che fa bene.



CALICI D'ECCELLENZA

Slow Wine 2014, Slow Food Editore, a 24 €
Vini d'Italia 2014, Gambero Rosso Editore, a 9 €

Alla IV edizione, Slow Wine valuta le eccellenze enologiche della penisola, raccontando cosa c'è dentro e dietro il bicchiere: il lavoro, gli obiettivi, le scelte e la passione dei produttori. A caratterizzare la XXVII edizione della guida del Gambero Rosso, un vero e proprio record. Sono infatti ben 415 i vini, di cui 50 new entries e 83 tra bio e biodinamico, che hanno meritato gli ambiti 3 bicchieri.



MANUALI DA GOURMET

I Ristoranti d'Italia 2014, La Guida dell'Espresso, a 19,50 €; ebook a 7,90 €
Michelin Italia 2014 a 22 €; ebook a 7,90 €
Identità Golose, Mondadori Electa, 19,90 €

Le tre voci più autorevoli per chi cerca un esperto consiglio per muoversi nel mondo della cucina d'eccellenza. Assolutamente da non perdere la VII edizione della Guida di Identità Golose ai Ristoranti d'autore in Italia e nel mondo di Paolo Marchi, la prima edita con Mondadori Electa. Enzo Vizzari, direttore della Guida dell'Espresso, punta i riflettori sulla nuova cucina italiana, che si emancipa da quella della nonna grazie alle generazioni successive. La Guida Michelin celebra i suoi 113 anni: è in questo Paese dal 1956 e l'edizione italiana è la seconda più stellata al mondo.

IL GOLOSARIO

di Paolo Massobrio, Comunica Ediz., a 25 €

Per il XV anno di seguito Paolo Massobrio con la sua "guida alle cose buone" racconta il gusto italiano, i suoi territori e i suoi prodotti tipici ma anche i volti e le storie

di chi produce. Sotto il segno della qualità: tante novità in questa edizione che segnala 4.000 botteghe del gusto, 1.200 produttori di eccellenza, 2.240 cantine, 700 oleifici e 630 ristoranti in Italia.



LA DOLCE VITA DI CHIARA

Soufflé al torrone

UN DESSERT RAFFINATO
PER COMINCIARE L'ANNO
SOTTO I MIGLIORI AUSCIPI.
CON UNO DEI CIBI
BENEAUGURANTI TRA I PIÙ
GOLOSI E APPREZZATI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele
Tabozzi





INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

100 g di torrone - 100 ml di latte - 7 g di amido di mais - 3 albumi - 2 tuorli
- 1 pizzico di sale - 15 g di zucchero - 10 g farina di nocciole - burro

- **1** Tagliate il torrone a pezzi con un coltello a lama robusta, oppure mettetelo in un sacchetto chiuso e pestatelo con un batticarne. Raccogliete le briciole in un mixer e tritate alla massima velocità fino a ottenere una polvere fine.
- **2** Preparate la crema. Mescolate il latte freddo in una casseruola con l'amido di mais, portate a ebollizione e cuocete, mescolando con una spatola o con un cucchiaino di legno, a fuoco basso per 3-4 minuti o fino a ottenere una crema densa e omogenea.
- **3** Aggiungete gradualmente la polvere di torrone preparata e i tuorli, avendo cura di incorporarli alla perfezione. Lasciate raffreddare.
- **4** Raccogliete gli albumi in una ciotola capiente, unite il sale e montateli con le fruste elettriche, aggiungendo in 2 tempi lo zucchero, finché prenderanno una consistenza cremosa. Quindi incorporate gli albumi al composto di torrone, poco alla volta e con delicatezza, facendo attenzione a non smontarli.
- **5** Spennellate abbondantemente il fondo e le pareti di 8 stampini da soufflé monoporzione con burro morbido, cospargeteli internamente con la farina di nocciole e allineateli su una o più placche da forno.
- **6** Distribuite il composto preparato negli stampini, avendo cura di non riempirli oltre i 3/4 della loro capacità. Mettete gli stampi in forno e cuocete i soufflé prima a 190° per 5 minuti, poi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Al termine, estraete gli stampi dal forno, guarnite, se vi piace, con briciole di torrone e servite subito, prima che i soufflé si affloschino.

FACILE ● Preparazione: 30 minuti ● Cottura: 10 minuti

SENSAZIONI INDIMENTICABILI

Ogni volta che **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha per le mani un pezzo di torrone le tornano subito alla mente le piacevoli sensazioni che la coglievano quando, da bambina, partecipava alla festa patronale. L'allegria delle giostre, lo stupore davanti agli spettacoli di burattini e saltimbanchi, ma soprattutto la fragranza che la inebriava passando davanti alle bancarelle di dolciumi, cariche oltre misura di stecche di torrone. Per lei, allora, gigantesche. Perciò, quando le abbiamo chiesto di suggerirci un dolce adatto a questo periodo, non ha avuto alcuna esitazione: festa, per lei, è sinonimo di torrone. Anche perché sulla tavola di fine anno non può mancare. Per questa ricetta, consiglia quello duro: si sbriciola più facilmente.



Torta allo sciroppo

ARRIVA DAI PAESI BASSI QUESTO DOLCE
ALLA FRUTTA FRIABILE, DAL PARTICOLARE
GUSTO RICCO E SPEZIATO

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda



HOLLANDSE STROOPKOEK

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

100 g di frutti rossi essiccati - 100 g di uvetta - 75 g di gherigli di noce sgusciati - 400 g di farina 00 - 125 g di burro - 3 cucchiaini di lievito in polvere per dolci - 3 cucchiaini di miscela "all spices" - 3 cucchiaini di keukenstroop, sciroppo olandese alla cannella, nei negozi specializzati - 33 cl di birra chiara artigianale - burro e farina per lo stampo - sale

- **1** Lasciate in ammollo i frutti rossi e l'uvetta in una ciotola con acqua e ghiaccio per almeno 30 minuti; tritate grossolanamente i gherigli di noce nel mixer.
- **3** Miscelate la farina setacciata con il lievito per dolci, la miscela di spezie e 1 pizzico di sale; mescolate bene. Scaldate 3 cucchiaini di sciroppo e versatelo caldo nella birra, mescolate bene; incorporate il burro ammorbidito e lavorate fino a ottenere un caramello abbastanza liquido.
- **4** Incorporate il caramello, poco alla volta, al composto di farina, lavorando con le mani per amalgamarlo bene. Trasferite l'impasto in freezer per 2-3 minuti e nel frattempo sgocciolate la frutta essiccata lasciata in ammollo; togliete l'impasto dal freezer e incorporatevi le noci tritate e la frutta essiccata sgocciolata.
- **5** Versate l'impasto in una teglia a bordi alti di 20 cm di diametro imburrata e infarinata. Mettete la torta in forno già caldo a 175° e cuocetela per circa 75 minuti (controllate la cottura infilando uno stecchino al centro del dolce: dovrà uscire asciutto). Sfornate la torta, fatela intiepidire su una gratella e servitela a fette accompagnandola, con lo sciroppo rimasto, caldo e, se vi piace, con fettine di mela rossa tagliata all'ultimo momento.

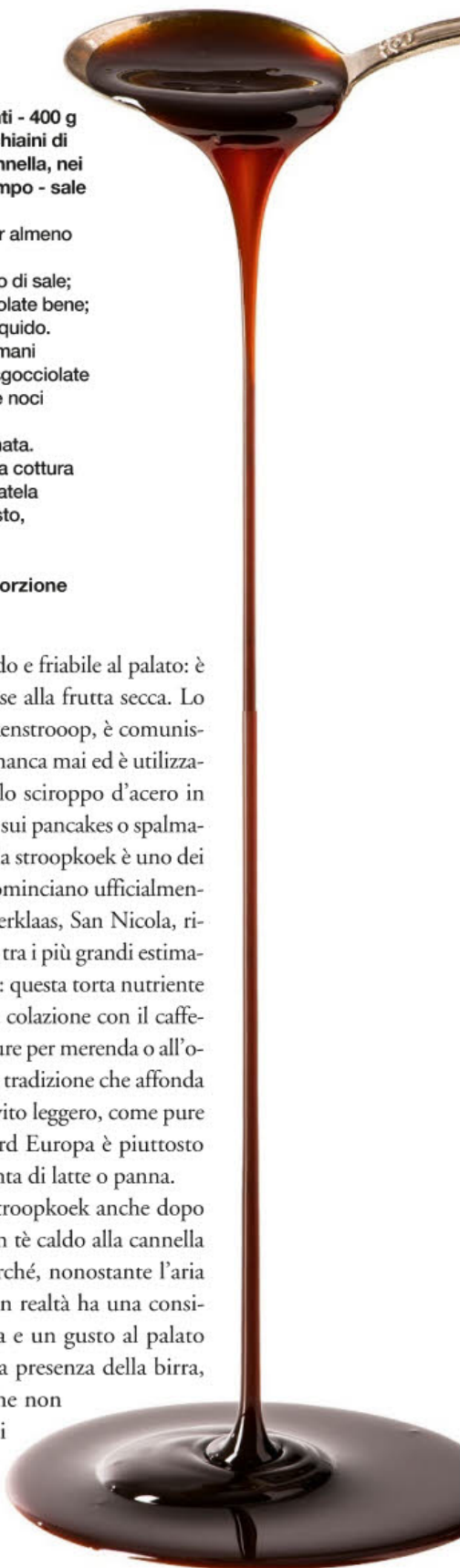
FACILE ● Preparazione 40 minuti + il riposo ● Cottura 1 ora 15 minuti ● 560 cal/porzione

SPECIALITÀ DI TRADIZIONE

Lo keukenstroop, il tipico sciroppo a base di zucchero di canna, melassa, burro e cannella è il ripieno di altri 2 noti dolci olandesi: gli Stroopkoecken e Stroopwafel. Diffusissimi e molto amati, sono venduti ovunque, e nei mercati sono preparati al momento. I primi sono formati da 2 biscotti di frolla rotondi, mentre i secondi da 2 cialde di wafer, sempre rotonde; i dolcetti sono uniti a due a due, divisi da uno strato di sciroppo particolarmente denso.

- La ricetta dello sciroppo è la stessa utilizzata per la torta. Fate fondere 75 g di zucchero grezzo bruno con 70 g di burro su fiamma bassa, mescolando delicatamente. Aggiungete 1/2 cucchiaino di cannella in polvere e 2 cucchiaini abbondanti di melassa, continuando a mescolare finché si formerà un caramello che sobbolirà lentamente. Accertatevi che lo zucchero sia completamente sciolto e incorporate 1/2 cucchiaino scarso di estratto di vaniglia, sempre mescolando. Mantenete lo sciroppo caldo. Potete sostituire il keukenstroop della ricetta originale con la stessa quantità di sciroppo d'acero o di miele mescolato a 1/2 cucchiaino di cannella con qualche goccia di estratto di vaniglia, ma il risultato finale, benché gustoso, sarà leggermente differente.

Compatto all'apparenza ma morbido e friabile al palato: è lo stroopkoeck, tipico dolce olandese alla frutta secca. Lo sciroppo che lo caratterizza, il keukenstroop, è comunissimo in tutto il Paese. In casa non manca mai ed è utilizzato un po' come il miele da noi o lo sciroppo d'acero in Canada: nei dolci ma anche versato sui pancakes o spalmato sul pane. Di facile realizzazione, la stroopkoeck è uno dei cibi più amati delle feste, che qui cominciano ufficialmente il 5 dicembre, quando cade Sinterklaas, San Nicola, ricorrenza molto sentita dai bambini, tra i più grandi estimatori di dolci e dolcetti. Ma non solo: questa torta nutriente è servita nei primi mesi dell'anno a colazione con il caffè-latte, dopo pasto come dessert, oppure per merenda o all'ora del tè. Il tè nei Paesi Bassi ha una tradizione che affonda le radici nel passato coloniale: è servito leggero, come pure il caffè che in tutti i paesi del Nord Europa è piuttosto lungo e viene proposto con l'aggiunta di latte o panna. Non è inusuale vedersi offrire lo stroopkoeck anche dopo cena sul tardi, accompagnato da un tè caldo alla cannella o da una tisana profumata. Sì, perché, nonostante l'aria compatta e impegnativa, la torta in realtà ha una consistenza insospettabilmente delicata e un gusto al palato davvero unico. Merito anche della presenza della birra, imprevedibile nota amarognola che non domina affatto, ma è quello che ci vuole per controbilanciare la dolcezza del keukenstroop.





Chambéry, parfum d'Italie

NEL CUORE DELLA FRANCIA, L'ANTICA CAPITALE DELLA SAVOIA È OGGI UNA CITTÀ CHE GUARDA DRITTA AL FUTURO. MA HA ANCORA GUSTI E COLORI DEL NOSTRO PAESE CON CUI CONDIVIDE UNA LUNGA STORIA

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di Enza Tamborra, ricette e realizzazione piatti del ristorante "Le Savoyard"

Qui per secoli hanno regnato i Savoia e si vede. A Chambéry, la prima fermata del Tgv sulla linea tra Milano e Parigi, piazze, vicoli e palazzi raccontano i secoli d'oro di una corte tra le più eleganti d'Europa. E se nel 1563 la capitale si trasferì a Torino, i legami tra vecchia e nuova sede non si interruppero affatto. A darne prova sono la centralissima Rue de Boigne, porticata come una via torinese, le facciate a colori vivaci, i grandiosi trompe-l'oeil o i palazzi sormontati da stemmi nobiliari. Il tutto è però miscelato a un francesissimo dedalo di vicoli coperti che collegano il côté rue (lato strada) al côté cour (ov-

vero la corte interna, impreziosita da logge, scale a chiocciola, torri), a una distesa di tetti d'ardesia e all'imponente castello duecentesco che domina la città. Proprio accanto c'è la Sainte Chapelle, all'interno della quale, sotto una volta che sembra ricamata con il marmo (ma è un trompe-l'oeil), è custodita una copia della Sindone. Un tempo l'originale stava esattamente qui, ma poi, con il trasferimento della corte a Torino, anche la reliquia cambiò sede. Altra presenza, quasi da Guinness, è il grande Carillon che il sabato pomeriggio fa sentire le sue melodie suonate da 70 campane.

> segue a pag. 99



Il duecentesco castello di Chambéry, roccaforte dei Savoia finché la città francese fu capitale del Ducato. Nella sua Sainte Chapelle (a sinistra), si ammirano straordinari trompe-l'oeil.



Sopra, lo chef Gilles Hérard che nel suo Atelier sperimenta l'alta cucina a costi accessibili. A destra, Le Bistrot, un locale moderno che strizza l'occhio alla Belle Époque.



FONDUTA SAVOIARDA

PER 6 PERSONE

400 g di comté (o gruyère) - 300 g formaggio di beaufort (o fontina) - 300 g di emmental francese - 2 spicchi d'aglio - 1 bottiglia di vino di Savoia bianco - un bicchiere di Kirsch - noce moscata - 400 g di pane - pepe

- 1 Strofinate l'interno di un tegame smaltato con gli spicchi d'aglio e fatevi scaldare 6 bicchieri di vino e il Kirsch, aggiungendo abbondante pepe e una grattata di noce moscata.
- 2 Tagliate a lamelle i formaggi e fateli sciogliere nel vino, mescolando continuamente, fino a ottenere una crema liscia. Se la fonduta risulta troppo spessa, aggiungete altro vino. Riducete il pane a cubetti, tostatel in forno e serviteli con la fonduta tenendo il tegame in caldo sull'apposito fornellino.

FACILE

- Preparazione 10 minuti ● Cottura 10 minuti
- 740 cal/porzione





GATEAU DE SAVOIE

PER 8 PERSONE

6 uova - 200 g di farina - 200 g di zucchero semolato
più quello per lo stampo - 1 limone non trattato
- burro per lo stampo - zucchero a velo per decorare

- **1** Separate i tuorli dagli albumi e sbattete i tuorli con lo zucchero semolato per 15 minuti così da ottenere un composto leggero e spumoso. Quindi montate a neve fermissima gli albumi.
- **2** Incorporate ai tuorli sbattuti la farina e la scorza del limone grattugiata e poi aggiungete gli albumi con estrema delicatezza per evitare che si smontino.
- **3** Imburrate generosamente uno stampo per ciambelle di 18 cm di diametro e bordi alti, cospargetelo con un po' di zucchero semolato e riempietelo con l'impasto. Cuocete in forno caldo per 45 minuti a 155°. Lasciate intiepidire e spolverizzate con un po' di zucchero a velo.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti
- 335 cal/porzione

FILETTO DI TROTA E FARCIMENT

PER 6 PERSONE

per lo sfornatino: 1,5 kg di patate - 350 g di prugne secche denocciolate - 200 g di uvetta - 200 g di pere - 250 g di pancetta dolce a cubetti - 30 fette di pancetta affumicata - 2 uova - 50 g di burro - noce moscata - cannella in polvere - zafferano - 1,5 dl di acquavite Marc de Savoie - sale - pepe
per il filetto: 6 filetti di trota - 100 g di burro più quello per la teglia - 3 scalogni - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 bicchieri di vino bianco - 250 g di funghi champignon - 1 dl di panna - 1 cucchiaino di farina - sale - pepe

- **1** Per lo sfornatino, mettete le prugne tagliate a metà, l'uvetta e le pere a cubetti a macerare per 2 ore nell'acquavite con 1,5 dl di acqua calda. Sbucciate le patate, grattugiatele e mettetele in una ciotola con la pancetta dolce, le uova, il burro morbido, una grattata di noce moscata, la cannella, lo zafferano, poco sale e una macinata di pepe. Quindi mescolate con la frutta marinata e ben sgocciolata.
- **2** Foderate 6 stampini con la pancetta affumicata lasciandola sbordare, riempieteli con il composto preparato e richiudete la pancetta sul ripieno. Coprite gli stampi con fogli di alluminio e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 140° per 2 ore.
- **3** Per il pesce, pulite e affettate i funghi; sbucciate e tritate gli scalogni. In una teglia ben imburrata, disponete 2 terzi degli scalogni, adagiatevi sopra il pesce, salate, pepate e bagnate con il vino. Coprite con carta da forno imburrata e infornate per 15 minuti a 200°. Intanto, in una padella, fate saltare i funghi con 80 g di burro, lo scalogno rimasto e il prezzemolo tritato.
- **4** Recuperare i fondi di cottura di pesce e funghi e fateli addensare a fuoco basso in un padellino con i 20 g di burro rimasti e la farina, quindi aggiungete la panna e cucocete per 2 minuti. Servite la trota con la salsa, i funghi e lo sfornatino.

MEDIA

- Preparazione 60 minuti ● Cottura 150 minuti + riposo
- 630 cal/porzione





La fontana degli elefanti, all'imbocco di Rue De Boigne. Sopra, la pasticceria Au Fidèle Berger e i vermouth locali.

> segue da pag. 96

Un mélange coraggioso e intrigante

Ai piedi del castello si visita la Cattedrale. Sulle sue volte gli occhi vedono preziosi arabeschi scolpiti, ma si tratta della più estesa superficie a trompe-l'oeil del Vecchio Continente. Chambéry, però, non vive solo del suo passato e si rinnova di continuo: l'architettura moderna ha conquistato il centro e gli archistar come Mario Botta hanno realizzato un mélange intrigante tra antico e moderno. Così le vecchie scuderie sabaude sono state trasformate in un centro congressi e il Museo delle Belle Arti, con la più grande collezione francese di arte italiana dopo il Louvre, è stato appena svuotato e ricostruito con criteri moderni, passerelle aeree, fonti di luce naturale a volontà. Tutto a due passi dalle antiche statue dei vip nati o vissuti a Chambéry (come De Boigne, immortalato nella fontana degli elefanti che ricorda le

sue avventure in India, o J.J. Rousseau). Ulteriori motivi per fare tappa a Chambéry sono l'ambiente che la circonda (si trova all'entrata di tre parchi nazionali, a pochi minuti da due laghi cristallini e da chilometri di piste da sci) e la buona tavola. E se i ricettari tradizionali parlano di fondue e raclette, altre specialità affondano le loro radici nelle cucine ducali e nella parentela con le specialità transalpine. È il caso, per esempio, del Gateau de Savoie (un dolce a base di albumi e zucchero creato da uno chef di casa Savoia). Prima di mettersi a tavola, si beve il Vermouth, ovviamente made in Savoie, e poi dagli alpeggi arrivano formaggi a volontà: delizie come il Farou, il Colombier des Aillon, la Tomme de Savoie. Per non parlare dei tartufi al cioccolato e della Brioche Saint Genix, avvolta da una carta rossa e bianca che celebra ancora, ogni giorno, i colori dell'antico Ducato.

TORTA AI MIRTILLI CON CREMA DI MANDORLE

PER 6 PERSONE

per la pasta: 125 g di farina - 75 g di burro - 1 tuorlo
- 50 g di zucchero - 50 g di mandorle in polvere
per la crema: 60 g di burro ammorbidito - 60 g
di zucchero - 1 cucchiaino di amido di mais - 75 g
di mandorle in polvere - 1 uovo intero e 1 tuorlo
per la copertura: 300 g di mirtilli surgelati
- 150 g di confettura di mirtilli

- **1** Per la pasta, lavorate la farina e il burro a pezzetti fino a ottenere un composto di briciole. Aggiungete gli altri ingredienti fino a ottenere un mix omogeneo. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno inumidita e strizzata (in questo modo risulterà più croccante) e fatelo raffreddare 1 ora in frigo.
- **2** Per la crema, mescolate il burro morbido e lo zucchero. Incorporate l'amido di mais, le mandorle in polvere e, infine, l'uovo e il tuorlo mescolando fino a ottenere una miscela vellutata.
- **3** Adagiate la pasta e il foglio di carta sottostante in una teglia tonda di 18 cm di diametro, riempitela con la crema e infornate a 180° per 25 minuti. Fate raffreddare e sformate.
- **4** Per la copertura, scaldate la confettura, unievi i mirtilli ancora surgelati, scaldate sul fuoco un paio di minuti, mescolate e stendete il mix sul dolce. Attendete circa 30 minuti prima di servire. Se vi piace, accompagnate con panna montata non zuccherata.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti + riposo
- 555 cal/porzione



Il Musée des Beaux-Arts, restaurato e inaugurato a fine 2012. Espone una grandiosa collezione di pittura italiana classica, dal '300 al '600.

TACCUINO DI VIAGGIO

L'ATELIER

59, rue de la République,
tel. 04.79706239,
Tre sale rosso pompeiano
ospitano questo piccolo
ristorante dove Gilles Hérard
prepara i piatti della nouvelle
cuisine savoirda.

LE BISTROT

6, rue du Théâtre,
tel. 04.79751078
In un ambiente tra Liberty e
Déco, Maxime Sieyès lavora
i prodotti del territorio, dai
lavarelli ai gamberi dei laghi
della Savoia, dai formaggi
degli alpeggi alle verdure
di stagione.

COTÉ MARCHÉ

60, rue Vieille Monnaie,
tel. 04.79850435
Pochi tavoli e una parete
épicerie, per il locale di
Alexandre Ongaro, étoilé
sulla Guide Michelin.

HOTEL LE CINQ

22, Faubourg Reclus
www.hotel-chambery.com
Un quattro stelle di recente
apertura molto centrale
e vicino alla stazione, con
atmosfera hi-tech, sculture
contemporanee e piscina
coperta. L'abbondante prima
colazione include formaggi
della regione.

LA CAVE JEANDET

11, place de l'Hôtel de Ville,
tel. 04.79856165

Vera e propria istituzione
per i fan del berebene:
vi si trovano il Vermouth
di Chambéry e la
Chambéryzette (Vermouth
con succo di fragola).

AU FIDÈLE BERGER

15, rue de Boigne
Cédric Pernot prepara golosi
truffe, ma anche macaron
e torte che hanno nel
cioccolato il punto di forza.

LE SAVOYARD

35 place Monge
tel. 04.79333655
A due passi dal Carré
Curial, l'ex maneggio della
Cavalleria Napoleonica
divenuto centro della vita
notturna, propone i piatti
della tradizione senza
cedere alle mode.

MAZET

2, place Porte-Reine
Bonbon ai gusti di frutta
e fiori, Tonneau de Savoia
(versione cioccolatosa dei
formaggi savoirda) e Tuiles
(veli di cioccolato con crema
di frutta secca).

LAITERIES DES HALLES

2, place de Genève
Eccezionale assortimento
di formaggi: dal Blu di
Ternignon al Persille de
Tignes alla Tome de Bauges.

CHAMBERY TOURISME

www.chambery-tourisme.com

SALE&PEPE COLLECTION

CHIPS & CHIC

un tesoro ancora da scoprire

Favolose patate l'arte della semplicità



Sale & Pepe collection

MONDADORI

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

Semplice ma chic, tradizionale ma anche innovativa, sa stare benissimo da sola e, quando si affianca ad altri ingredienti, dà il meglio di sé. È capace di trasformarsi: dall'antipasto alla tor-



ta salata o insieme ad arrosti, uova e merluzzo. Diventa anche ingrediente fondamentale di soufflé, sformati e crocchette. Tante nuove ricette da scoprire, provare e assaggiare!

sale & pepe



MONDADORI

Le parti del tacchino

PETTO, COSCE E ALI
SI POSSONO ACQUISTARE
SEPARATAMENTE
E IN CUCINA SONO
MOLTO VERSATILI

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi,
in cucina Livia Sala, stylist Laura Cereda





1



2



3

PETTO O FESA

- Apritelo e asportate i filettini laterali, tenerissimi (foto 1): tagliati a fettine sono ottimi cotti in padella. Incidendo nel punto centrale dividete il petto in due parti: potrete cucinare ciascuna metà arrosto o farcirla dopo averla incisa a tasca (foto 2). In alternativa ricavatene fette non troppo sottili, tagliandole nel senso della lunghezza (foto 3): sono indicate per cotolette, involtini scaloppine, pizzaiole. Prima di cuocerle battetele leggermente tra due fogli di carta da forno.

LE COSCE

- Si vendono sia le cosce intere (con sopracoscia) sia i soli fusi. Nel primo caso potete staccare la sopracoscia incidendola con un grosso coltello nel punto della giuntura (foto 1). Le cosce di tacchino sono ottime sia lessate (di solito si aggiungono a un bollito misto), sia arrosto. Se volete farcirle inserite all'interno un lungo coltello scortichino e scalcate man mano gli ossi dalla polpa (foto 2). Alla fine rovesciate la polpa e sfilate l'osso del femore (3).



1



2



3



1



2



3

LE ALI

- Si vendono singole oppure doppie, collegate alla parte bassa della schiena. Prima di cucinarle si consiglia di tagliare via l'aletta finale incidendola alla giuntura (foto 1) e di passarle rapidamente sulla fiamma per eliminare piumette e peluria (foto 2). Sono indicate soprattutto per arricchire un brodo, ma rendono bene anche in umido o fritte. In quest'ultimo caso, per agevolare la cottura, è preferibile dividerle a metà incidendole alla giuntura (foto 3).



1



2

GIAMBONETTI FARCITI

- **1** Mescolate 200 g di castagne bollite e spezzettate, una mela a dadini, 1 cucchiaino di uvetta, 100 g di prosciutto di Praga tritato, una manciata di pane ammorbidito nel latte e di parmigiano grattugiato, 1 uovo, sale e pepe. Introducete il ripieno in 2 cosce di tacchino disossate e cucite l'apertura.
- **2** Rosolate le cosce in una padella con poco olio, bagnatele con una spruzzata di brandy, lasciatelo evaporare e versate un mestolino di brodo; coprite e continuate la cottura a fuoco basso per circa 1 ora, unendo, se necessario, altro brodo.

TASCA DI TACCHINO ALLE VERZE

- **1** Sbollentate 600 g di verza a listarelle in acqua salata. Fate soffriggere 1 cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio, unite 100 g di salsiccia, la verza e cuocete per 5 minuti; fuori dal fuoco unite 2 fette di pancarré ammorbidito nel latte, 2 uova, una manciata di pecorino e un trito di salvia, rosmarino e aglio.
- **2** Incidete a tasca mezzo petto di tacchino (700-800 g), farcitelo con il composto e cucite l'apertura. Rosolate la carne in una casseruola con 50 g di burro, salate, pepate e bagnate con 1/2 dl di vino; lasciate evaporare e cuocete per 1 ora e 15 minuti.



1



2



1



2

ALI FRITTE CON SALSA PICCANTE

- **1** Dividete a metà 4 ali di tacchino e fatele marinare per un paio d'ore con 1 foglia di alloro, 1 cucchiaino di bacche di ginepro e 1/2 bicchiere di vino bianco. Fate appassire 1/2 cipolla con poco olio, sfumate con 1 bicchierino di Marsala secco, incorporate 1 cucchiaino di fecola, diluite con 1 bicchiere di brodo e fate addensare la salsa. Aggiungete qualche fettina di peperoncino e tenetela in caldo.
- **2** Sgocciolate le ali, passatele in 2 uova sbattute e nel pangrattato mescolato con 1 cucchiaino di paprica e friggetele in olio ben caldo. Servitele con la salsa.

CONSIGLI IN BRICIOLE

● **IL PETTO O FESA** Se lo prendete intero meglio sceglierlo di dimensioni medio-piccole (da 1 a 1,5 kg): la polpa è più tenera e meno asciutta. Se invece lo acquistate già affettato e confezionato preferite le confezioni con le fettine disposte in un unico strato, in modo che siano ben visibili.

- **LE COSCE** Controllate che non presentino macchie scure, segno della presenza di qualche residuo di sangue sotto pelle.
- **LE ALI** In questo caso meglio acquistare quelle più grosse, nelle piccole c'è più pelle che polpa.
- **LA CONSERVAZIONE:** il petto intero si conserva in frigorifero anche per

2-3 giorni, mentre cosce e ali, che contengono più grassi (soprattutto per la presenza della pelle) vanno cucinate entro il giorno dopo. Nel dubbio, c'è sempre l'amico freezer: suddivise in porzioni monopasto e ben sigillate negli appositi sacchetti, tutte queste parti si conserveranno perfettamente anche per 3-4 mesi.



Ceramiche Bitossi Home,
tovaglia Zara Home, tovaglioli
Linum, posate Broggi
Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: LA FARAONA



NEL NUMERO DI FEBBRAIO

LENTA COTTURA

Tecnica antica ma anche attualissima, esalta sapore e morbidezza del pollo con le rape ma anche dei carciofi ripieni o del polpo confit. E mentre il cibo crogiola e si sprigionano aromi deliziosi, si riscopre il piacere dell'attesa.



GNOCCHI

Di patate, di zucca, di farina, di polenta, di ricotta... Con le verdure, i calamari, lo zafferano... Infinite variazioni su un tema veramente ghiotto.



DOLCE PASTA DA PANE

Farina, acqua, lievito e poche altre aggiunte golose per preparare trecce, focaccine e cornetti. Soffici e delicati, mai troppo zuccherosi.

in edicola dal 21 gennaio

SALE&PEPE

n. 1 GENNAIO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti livia.fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Cristiana Cassè cristiana.casse@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatzzi silvia.tatzzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Loredana Maestri maestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Monica Cattaneo, Gabriele Badini, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Barbara Mantovani, Studio Pasinelli, Antonella Pavanelli, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Silvia Valassina, Paola Volpatri

Foto: Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Stefania Sainaghi, Felice Scoccimarro/Alkemia, Michele Tabozzi, Enza Tamborra

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421 - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/75421 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 02/95103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7490 del 20 dicembre 2012



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!



LA PELLE SENSIBILE NON PUÒ ASPETTARE

DAL PROBLEMA A LICHTENA®

ARROSSAMENTO ● 2 giorni

PRURITO ● poche ore

IRRITAZIONE LIEVE* ● 1 giorno

Anche in tubo



Lichtena: quando la sua pelle chiede di più

LICHTENA® TRATTAMENTO ATTIVO LENITIVO è la risposta dermocosmetica rapida ed efficace alle numerose reazioni tipiche della pelle sensibile, che si manifestano con arrossamento, prurito o irritazioni lievi.

Lichtena® è adatta per gli adulti e ideale per i bambini.

*Irritazione causata da depilazione, rasatura o da altre azioni meccaniche.



LICHTENA®. E la pelle sensibile se ne innamora.

Scopri la linea Lichtena® su www.lichtena.it

GIULIANI

SARTORIA DELLA PASTA



lamolisana.it